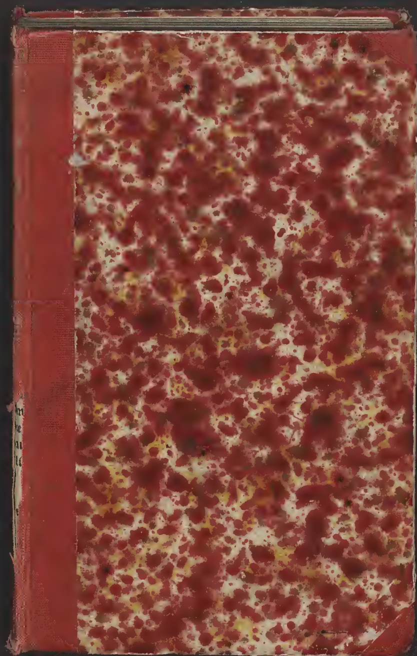


Frá Kiru Björns.

NÝ

MATREIÐSLUBÓK

ÁSAMT

ÁVÍSUN UM LITUN, ÞVOTT o. fl.

SAMIÐ HEFUR

Þ. A N. JÓNSDÓTTIR.

AKUREYRI 1858.
Í PRENTSMIÐJU NORÐUR- OG AUSTURUMDÆMISINS
HJÁ H. HELGASYNI.

FORMÁLI.

Þar eð jeg hefi orðið þess vör, að mörg kona, sem sjeð hefur danskar matreiðslubækur, hefur girnzt að eignast slíka bók á Íslenzku, þá hefi jeg ráðizt í að semja bækling þenna, í því skyni að fullnægja, eins og föng voru til, þessari tilhlýðilegu löngun. Mörgu, sem bókin inniheldur hefi jeg snúið úr dönskum matreiðslubókum, er nú þykja hinar beztu og fullkomnustu, og nefni jeg helzt þessar „Haandbog for Huusmödre“ og „Huusmoderen“; þá hefi jeg og haft fyrir mjer Eggert Ólafsson og Ólav Ólavius þar sem um matjurtir hefir verið að gjöra. Hitt annað í bók þessari sem jeg ekki hefi sótt í nefnda staði, og sem helzt snertir tilbúning og meðferð á algengum íslenzkum mat, hefi jeg ritað eptir þeirri þekkingu og reynslu, sem jeg hafði bezta. Jeg skal játa það, að bók þessari kann í mörgu

tilliti að vera ábótavant, helzt að því leyti, sem snertir niðurskipun efnisins og orðfæri, og afsaka jeg hið fyrra með því, að jeg ýmsra anna vegna gat ekki samið bókina í einu lagi, heldur varð smátt og smátt að rita hana jafnóðum og hún var prentuð, hinu síðara til afsökunar get jeg þess, að eigi var ætíð auðvelt að velja orð á íslenzku til að þýða rjetti og krásir útlendra; og má vel vera að betur hefði farið að halda hinum útlendu nöfnum með þeirri breytingu, sem þau eru þegar farin að læðast með inn í málið. En hvað sem þessu líður, þá vona jeg að menn virði það á hægra veg fyrir mjer, svo framarlega sem bókin þykir að öðru leyti samsvara tilgangi sínum. Sumum kann að þykja, er mjög eru óvanir tilbúningi rjetta, að bókin, eða rjettara að segja, að jeg hafi við of mikinn íburð, og að það megi vel komast af með minna; en jeg hef skýrt svo frá hverjum rjetti, að ekkert skyldi í vanta, svo hann mætti verða sem beztur og fullkomnastur; hitt er auðvitað að nokkuð má úrfella þegar ekki er annars kostur, svo sem er um marg-

ar hinar útlenzku kryddjurtir. Jeg veit líka að enginu lítur svo á bók þessa sem jeg ætlist til að nokkur brúki það dags daglega sem hún kennir, eins og nú skuli menn fara að „lifa hvern dag í vellystingum praktuglega". Nei! hitt á bókin að segja, hvernig menn eigi að matreiða þegar þeir vilja breyta út af hinu vanalega og hagnýta sem bezt þau efni sem fyrir hendi eru. Og það vona jeg að bókin geti frætt alla um, sem hafa bæði vilja og viðleitni til þess að þurfa ekki æfinlega að höggva í sama farið. Auk þess sem jeg þá þannig hefi bent mönnum á ráð til að gæða sjer með mat, þá hef jeg líka látið fylgja vísbendingu um framreiðslu matar, einnig um að lita föt, þvo fatnað og annað sem að þesskonar efni lítur, því flestar matreiðslubækur útlendra tala einnig um þessi atriði, sem vonlegt er, „þar maðurinn lifir ekki af einu saman brauði".

Svo sendi jeg þá bók þessa frá mjer í þeirri von að hún geti leiðbeint þeim, sem hún er ætluð, en það eru allar konur, sem um matreiðslu eiga að annast, til þeirrar nýtni og

meðferðar á mat, sem bezt og hæfilegust er. Og það er ósk mín að bókinni verði með eins góðum vilja tekið af systrum mínum, eins og jeg læt hana nú frá mjer af góðum huga.

Akureyri 1. sunnudag í Aðventu 1858.

Þóra Andrea Nikólína Jónsdóttir.

REGISTUR.

Um búr og eldhús 1—6. bls.

Um undirbúning matreiðslu 7—18. bls.

Súpur 18—37. bls.

Grautar 38 - 46. bls.

Snúðar í súpur (Boller) 46—49 bls.

Steikur og annað kjötmeti
49—64. bls.

Fiskur alls konar soðinn og steiktur 65—75. bls.

Býtingar (heitir og kaldir) 76—83 bls.

Bjúgu (Pölser) 85—89 bls.

Eggja matur 90—93 bls.

Ídýfur (Sauser) 93—100 bls.

Bls.

Viðmeti. (Gemyser) 100—111. bls.

Brauðkollur. (Posteier) 112—116. bls.

Kökur. 117—124. bls.

Smákökur 125—133. bls.

Kökur sem bakast í kökujárni 133—137. bls.

Ýmislegir drykkir 158—167 bls.

Hvernig búa skuli til kryddmeti úr berjum með sikri (at sylte) 167—169 bls.

Að lita ullardúka 217—230. bls.

Að þvo og sljetta ýmsan klæðnað 230—238. bls.

Að taka úr bletti 239—240. bls.

Að búa til línsterkju o. s. frv.
(*Stivelse*) 241. 244. bls.

Leiðrjettingar.

Hnfa l. hnífa bls. 2 l. 2. að neðan; Mik l. mikið bls. 4. l. 15 a. o.; Krefyta l. kreysta bls. 8 l. 13 a, n. Seylð l. seyðið, bls. 20 l. 3 a. o ; Sóði l. soði bls. 23 l. 7 a. n.; Stinsilja l. steinsilja bls. 24 l. 10 a. o.; Stægja l. slægja bls 26 l. 4 a. o.; Bveitl l. hveitl bls 26 l. 9 a. n.; Svo svo l. svo bls. 36 l. 3 a. o.; Lagðir lagðir l. lagðir bls 58 l. 2 a. n,; Borða l. borðað bls. 64 línu 5 a. o.; Soðinn l. soðinu bls. 67 l. 1 a. o., Loðið l. loðir bls. 118 l. 1 a. o.; Smáseyttu l. smásteyttu bls. 133 l. 12 a. o.; Mjörl l. smjörl bls 133 l. 3 a. o.; Kökum l. köknr bls. 138 l. 1 a. o.; Gjöir l. gjörir bls. 146 l. 5 a. o.; $2\frac{1}{2}$ Pottar l. $1\frac{1}{2}$ pottur bls, 170l. 9 a. n.; 8 pelar l. 3 pelar bls. 140 neðst; 9 appelsínur l. 4 appels. bls. 165 l. 12a. o.

Um bùr og eldhús.

Það sem fyrst og fremst er áríðandi við alla matreiðslu, er það, að eldhúsið sje skipulegt og þokkalegt; öll áhöld, stærri sem smærri, eiga að hafa sjer fastan samastað, en flækjast ekki sinn daginn í hverju horninu, því þetta veldur bæði óreglu og því, að sitt hvað kann að misfarast og brotna. Annað áríðandi atriði er það, að öllum búrsgögnum sje haldið hreinum bæði að utan og innan. Það er ekki nóg að katlar og pottar og annað þess konar skíni eins og sól í heiði á búrshyllunni, ef þeir eru eins og farðakoppar að innan. Það er heldur ekki nóg að eldhús, eða búrsborðið sje eins og hvítt traf, ef allt annað sem því er skylt, er ekki eins umleikið. En því er miður, að þetta brennur víða við, og öllum er það í augum uppi, hvernig maturinn muni verða, þar sem svo er háttað.

Allar bústýrur skulu láta sjer það mestu varða, að maturinn sje hreinn og bragðgóður, en þetta er mjög svo komið undir soðningar ílátunum, því matur sá sem tilbúinn er á bezta hátt verður bragðvondur, ef öll áhöldin eru sóðalega verkuð. Skal því hjer til greina ýmsar reglur, er þar að lúta.

Eyrker, svo sem katlar, pottar (*Kasseroller*), o. s. frv., verða að vera vel tinuð að innan, og þess gætt, að tiningin fari ekki úr, því þá geta þau orðið banvæn. Að utan er bezt að verka þau með þvögu upp úr ösku, skola síðan opt í köldu vatni, og setja nálægt yl eða í sól. Að innan skal fægja þau með hrísvendi upp úr öskulút, sem látin er í kerið, og vendinum svo þyrlað innan um botninn, en upp með skal núa þau með heyi eða ullarlepp og skola síðan úr köldu vatni. Það er sjálfsagt að verka kerin fyrst að innan. Svo að ker þessi verði ekki ofsvört að utan, má, þegar brúka skal, bera á þau vota ösku eða vota krít, sem síðan er auðþvegið af.

Hafi skófir sezt í kerið við soðningu, skal helzt hella volgu vatni í, og láta svo standa með hlemmi yfir um hríð, svo skófirnar losni. Er þá hrísvöndur, eins og áður er um getið, eða spíta brúkuð til að verka burt skófirnar, en hvorki hnífa nje annað af málmtægi má við hafa, því við það skefst tin-

ið úr, og rispur koma í, svo að óhreinindi ná að festast, og maturinn brennur við.

Allt að einu skal fara með messing og pjáturker.

Járn- og leirpottar eru beztir, en þó skyldu menn varast að sjóða súrmeti í öðru en leirpottum eða gleruðum járnpottum, því það er mjög svo óheilnæmt, og aldrei að láta nokkurn mat standa stundum saman, því síður dægur eða næturlangt, í öðru enn leirláti. Járnpotta skal og verka úr ösku og köldu vatni og þurrka síðan með hreinum lepp.

Steikarapönnur skal verka eins og aðra járnpotta, en þegar á að brúka þær, skal ætíð áður heita þær og núa að innan með salti og voðfelldum pappír. það sem steikjast eða bakast á er svo fyrst látið í, þegar búið er að heita pönnuna aptur, því ella er steikinni hætt við að festast við.

Mót (*Forme*), sem hlaup eða annar þess konar matur er tilbúinn í, og matinn skal úr taka að þeim köldum, skal áður í hvert skipti væta að innan með köldu vatni, en sje það kalt, sem látið er í mótið, þá með salat-olíu. þegar hvolfa á úr þeim, skal með hníf losa það sem í er frá börmunum. Vilji þá eigi úr ganga mótinu, skal bregða því í volgt vatn sem snöggvast. Fatið, sem hvolt er á úr mótinu, skal væta áður, svo flytja megi matinn til, ef ólaglega hefur niður

komið. Mótin, sem annaðhvort eru úr eyr eða pjátri, skal verka eins og áður er fyrir sagt.

Þar sem máske hvergi er bakaraofn í eldhúsum vorum, má vel bjargast við lokpönnu (*Tærtepande*) til að steikja eða baka í, og skal þá leggja jafnan glæður bæði ofan á lokið og undir pönnuna, en ekki brjóta mikið að, svo ei of nje vanbakist eða steikist.

Loks skal þess getið, að nauðsynlegt er, að öllum pottum fylgi hlemmar, en þeir verða að falla vel, því ella verður reykjarbragð að matnum.

Ein varúðarregla er það, sem flestir leggja undir höfuð sjer, og þó er mikilvægari en þeir máske halda nefnilega: að sía vatnið í vatnsílátin. Allir vita að í vatninu er mikaf slíum og smákvikindum sem ekki eru ætíð sjáanleg með berum augum, en geta engu að síður orðið skaðnæm, og því er ætíð varlegast að sía jafnvel hið tærasta vatn; þetta er og því hægra sem það er bæði kostnaðar- og fyrrhafnarlítið, því ekki þarf annað en þenja hreint en helzt gamalt lín utanum sviga sem fellur vel utan um vatnstunnu eða fötu barminn, og þá er sían komin, en ekki má línið vera of strengt. Þannig mun maður komast að raun um hvílík óhreininda mergð er fólgin jafnvel í tærasta vatni. Öllum gefur að skilja, hversu óheilnæmt þetta muni vera, og mundu menn að líkindum hafa sneitt hjá mörg-

um sjúkdómum, ef þessarar fyrirhafnarlitlu varúðarreglu hefði verið gætt.

En jafnvel þó að vatnið sje þannig síað, sezt engu að síður slím á botninn í vatnsílátinu, og þarf því opt að hreinsa það. Til að gjöra þetta til hlítar, skal fylla ílátið með vatni, og hleypa niður 4 eða 6 glóandi járnboltum, einum í senn, svo skammt líði á milli, og setja svo hlemm yfir. Á meðan á þessu stendur þarf samt að skaka ílátið vel, svo botninn brennist ekki.

Það er auðvitað, að hreinlæti þarf eins að eiga sjer stað á öllum ö ð r u m á h ö l d u m en að framan eru talin.

T r j e s l e i f a r, s p æ n i r og t e i n a r, sem við matgjörð brúkast, eiga að vera úr bækivið, og skal hvert þessara áhalda setja í sjóðandi vatn áður en brúkað er. Fleiri en eitt hársáld (*Sigte*) skyldu menn eiga, svo að það, sem feitmetissoð er síað í, þurfi ekki að brúka við annan mat, því hvað vel sem þvegið er sáldið, er því hætt við að bera sama keiminn. Pjátursáld (*Dörslag*) sem t. a. m. mjöl og þess konar er sáldað með, skal verka eins og sagt er fyrir um önnur pjáturílát. Hársáld er bezt að þvo upp úr sjóðheitu vatni og hengja síðan upp til þurrks á vindsvölum stað.

Til þess að taka dám úr trje-ílátum er einisseyði einna bezt.

þurrkur, þær sem brúkaðar eru við matgjörð, þarf jafnan að þvo úr heitu sápuvatni, en skola vandlega á eptir úr sjóðandi vatni, svo sápan dragist úr.

Þá er það ómissandi í hverju búri að hafa vog og mæli, því annars er ekki hægt að skamta matarefnið mátulega niður. Hreinu lopti þarf iðuglega að hleypa inn, þar sem matur er geymdur, og breiða yfir hann eður byrgja, svo að hvorki ryk nje önnur óhreinindi geti dottið ofan í hann.

Auk þess, sem hjer er sagt að framan, ætti hver húsmóður eða bústýra að láta sjer vera alvarlega umhugað um, að allur matur sje bæði aðfenginn og geymdur óskemmdur, og sem þrifalegast með hann farið, t. a. m., að kjötið sje vandlega þvegið áður en það er látið í pottinn, urtir og rætur vel hreinsaðar og skafnar, slepjan vel verkuð af fiskinum o. s. frv. Einkum er það áríðandi, að ekkert fari það til spillis, sem á nokkurn hátt verður notað, og að framsýni sje viðhöfð í því að útvega það, sem til matar á að hafa í tækan tíma, því annars er hætt við að matreiðslan fari í handaskolum. Þó einhver matartilbúningur kynni ekki að takast í fyrstu, á maður samt ekki að leggja árar í bát, því vaninn og æfingin kenna mönnum í þessari grein, sem öðrum, allra bezt.

Um undirbúning matreiðslu.

Um soðningu.

Það er aðalregla við alla soðningu, að hafa jafnan eld og hægan, og hlemm yfir pottinum, ef maturinn á að verða bragðgóður, og því verður vandlega að gæta þess að suðunni sje ekki hleypt úr með köflum og svo kint ákaflega undir aðra stundina, það er líka ótrúlegt hve mikill eldiviður eyðist til ónýtis við slíka aðferð. Einhver hin ágætasta aðferð er sú, að sjóða alla garða-ávexti, kjötmat og fisk við gufu, og gjörist það þannig: maður tekur æði djúpan pott, sem gjarnan má vera úr pjátri, lætur vatn í, svo að fyllist þriðjungur rúms og þar fyrir ofan pjátur síu ekki neðar enn svo að fjórðungur rúms sje frá pottsbarminum niður að henni. Er svo maturinn lagður á síuna, og á hann stráð dálitlu af salti; síðan er hlemmur settur yfir, svo vel felldur, að engin gufa komist upp um, og vatnið látið sjóða jafnt, (en ekki við loga) þangað til maturinn er orðinn meyr. Vatnið í pottinum verður þannig að kröptugu soði, sem má hafa í súpu.

Allar maturtir skal setja upp í sjóðandi vatni, en hýðis-ávexti í volgu vatni, og er þá fyrst látið vatn á þá, þegar þeir eru orðnir meyrir. Grjón, sem láta á í mjólk, skal setja upp í köldu vatni.

Að heita upp mat.

Mat þann sem á að heita upp, má ekki byrgja, á meðan hann er upp yfir. þegar kjötsúpu skal heita upp, má ekki hleypa upp suðu, ef hún á að verða bragðgóð.

Að þvo smjör, sem brúkast á í kökur.

Smjörið er elt með skeið eða sleif nokkrum sinnum í köldu vatni, flatt síðan út í þunnar kökur, og látið svo standa á því kalt vatn, sem skipta á um, eitt dægur eða eptir kringumstæðum, þangað til maður ætlar að brúka það; en þá skal kresyta hverja köku í hreinum dúki, svo vatnið fari úr.

Að skíra smjör.

Smjörið er sett yfir eld; þegar suða kemur í, tekur maður það ofan, svo að saltið geti sezt á botninn. Síðan er froðan veidd ofan af, og smjörinu, hellt ofurhægt frá saltinu, er síðan má brúka til að salta með.

Um súpuflot og aðra feiti.

Alla tólgarmola og mörbita bæði úr hráu og soðnu kjöti, súpuflot, sláturflot og allskonar flot á að sjóða hægt, veiða síðan froðuna af og láta standa dálitla stund til að setjast. Síðan er

hellt hægt ofan af því, svo það fari ekki með, sem er á botninum. Þetta flot má brúka til að steikja í og baka ýmsar kökur. Ekki má láta saman við það steikar-afrás, ef í henni er ský eða soya.

Ský.

Til þess er brúkað nautakjöt, sem skorið er í þunnar skýfur og brúnað (skeikt þangað til dökkt verður) með dálitlu af reyktu fleski undir. Til hvers punds af kjöti er brúkaður 1½ ptt. vatns, 1 laukur í meðallagi, 2 gulrætur, fáein piparber og negulnaglar og dálítið af salti. Þetta er sett yfir snarpan eld, helzt í gleruðum en loklausum potti, er iðuglega skal hræra í, einkum fyrst þangað til maukið er orðir ljósbrúnt. Þetta varir hjer um bil 1. klukkustund. Er þá smám saman hellt sjóðandi súpu á það, þannig, að suða komi uppá í hvert skipti, þangað til að súpan nær svona liðlega yfir kjötið; þa er hlemmur látinn yfir pottinn og allt látið sjóða við snarpan eld, unz kjötið er orðið full meyrt. Síðan er því hellt gegnum pjátursáld og má þá um leið hella dálitlu af sjóðandi vatn á kjötið og því næst gegnum hársáld, sem dúkur er lagður í, svo seyðið verði tært. Síðan er það látið setjast, og feitin veidd ofan af. Kjötið er nú soðið aptur 1 klukkustund í 3 pelum vatns, og síað saman við fyrsta skýið eða

soðið. Ef þetta seinna seyði skyldi ekki verða nógu kröptugt, má brúka það sem súpu, eða láta stinnt hlaup saman við. Til sparnaðar getur maður höggvið í sundur góð steikarbein, og soðið þau saman við minna kjöt en hjer er til tekið.

Stinnt soðhlaup.

a. af húsblas (sundmagalími).

Húsblasið er þangað til steytt með ljettri öxi eða mörtjels stautara, að það flysjar sig. Hvert lóð er bleytt tvær stundir í $\frac{1}{2}$ pt. af vatni og síðan seytt niður í luktum potti, þangað til helmingur verður eptir, og loðir við fingurna. Hlaupið er síðan síað um þjetta hársáld.

b. af kálfsfótum.

Fæturnir eru látnir standa næturlángt í köldu vatni; eru síðan soðnir í eins mörgum pottum af vatni og fæturnir eru margir, þangað til að ekki verður meira eptir enn áttundi hlutinn, og er þá seyðið síað. Þegar þetta hlaup á að brúkast, er það soðið dálítið aptur, og svo til smekkbætis látið saman við nokkuð af vanille eða þess konar.

Með sama hætti má búa til hlaup af sverði á fleski.

Soya.

Að vortíma er tekinn pækill af kjöti- og fiski; sje hann of sterkur, er kjötseyði látið saman við.

Hann er soðinn og síaður í gegnum dúk. Því næst sýður maður 4 nautsfætur, 1 lóð af engifer, 1 lóð af svörtum pipar, 1 lóð af negulnöglum og 1 pd. af rauðlauk, blóðbergi og meiran, þangað til fæturnir eru meyrir. Þetta er síað og fleytt og látið kólna. Bezt er að hlaup þetta verði hjer um bil 1 pt., og það á að vera svo stinnt, að það verði skorið upp. Síðan vætir maður 3 pd. af steyttum sykri með vatni, lætur hann í veltinaðan pott og sýður, en á meðan þarf vandlega að hræra í, þangað til hann er orðinn að brúnu sírópi, sem þá er þynnt með 4 ptt. af pæklinum og hlaupinu af nautsfótunum. Saman við þetta er látið dálítið af múskatsblómi, og loksins er allt soðið saman. Þegar búið er að sía það, er það látið standa 1 dag, látið síðan á flöskur og líknabelgur bundinn yfir.

Möndlur.

Þegar á að brúka þær, er fyrst hellt á þær sjóðandi vatni, svo að mórauða hymnan losist utan af þeim; síðan eru þær látnar í kalt vatn, því við það verða þær harðari og steytast betur. Áður enn þær eru steyttar eður saxaðar, eptir því sem vera á, verður að þurrka þær með hreinnri þurrku, eða hrista þær í pjátursáld, þangað til þær eru orðnar þurrar. Bitrar möndlur eiga ætíð að steytast mjög smátt.

Hrísgrjón.

Fyrst er tínt úr þeim; síðan eru þau látin standa dálítið í köldu vatni. þá er sjóðandi vatni hellt á þau, það látið standa á þeim þángað til kalt er orðið, og er þessi aðferð ítrekuð einu sinni eða tvisvar. Að því búnu eru þau hrist í pjátursáld, þángað til þau eru orðin þurr og vatnslaus. Sumir láta þau í kalt vatn yfir eld, þangað til fer að sjóða; svo eru þau tekin ofan, látin í pjátursáld, hellt yfir þau köldu vatni, og látin þannig standa, þángað til þurr eru orðin.

Kórennur

eru þvegnar nokkrum sinnum í volgu vatni, lagðar síðan í dúk, og eltar og núðar í honum, þángað til þær verða fullhreinar.

Að brúna hveitimjöl.

Hveitið er látið á heita steikarapönnu og verður sífellt að hræra í því með sleif, líka verður að brúka sköfu, svo að ekkert verði svo fast við, að ei verði losað með sleifinni, eins og jafnan vill verða. þegar það brennur við, verður strax að taka hveitið af pönnunni og verka hana upp, áður enn hveitið er látið á aptur. Hveitið á ekki að verða nema ljósdökkt á lit.

Að þeyta eggjahvítu.

Hvítan er vandlega skilin frá rauðunni, og

lögð á fat eður grunnan disk, og síðan hvíldarlaust slegin eða þeytt með vel hreinu og sköfnu sveigsbroti eða breiðu hnífsblaði, þangað til allt er orðið að svo þykkri froðu, að hún loðir við fatið, þó því sje hvolft.

Að jafna með eggjarauðu.

Í vel slegna eggjarauðu er látið ofurlítið af köldu vatni, og þetta sambland smátt og smátt látið saman við þá volgu súpu eða sýfu,, sem á að jafnast. Rauðunni er hrært saman við súpuna, sem takast á ofan, einmitt þegar suðan kemur upp. Súpan má ekki standa á eldinum; eptir að eggin eru komin í, því þá vill ysta.

Rjómafroða

er búin til úr þykkum og góðum óflóuðum eða flóuðum rjóma. Rjóminn er látinn í stórt ker eða kollu, sem verður að halda kaldri, með því einkum á sumrin að láta hana standa í köldu vatni á meðan rjóminn er þeyttur. Ef ekki vill freyða, má láta dálítið af hvítasykri og eggjahvítu í. Jafnóðum og froðan kemur ofan á, er hún látin á hársáld, sem áður er snúið við, svo að rjóminn, sem loðir við froðuna geti runnið frá, og svona er haldið áfram þangað til allur rjóminn er orðinn að froðu. Auk hvítasykurs má einnig þeyta steytt vanille með.

Að verka fugla.

Fyrst eru fuglarnir reittir vandlega, sviðnir, skafnir og þvegnir sem bezt, og þurrkaðir með hreinni þurrku. Í stað þess að reita fuglana kalda, má skálda þá í sjóðheitu vatni, og þarf þá ekki að svíða. Að þessu búnu er hausinn skorinn af, og vængir og fætur um liðina. Síðan er sprett upp í fuglana frá endanum og fram á við, helzt til hliðar (því þá er hægra að sauma fyrir), svo langt að 3. fingrum megi koma við til að ná út öllum innýflunum, en þetta þarf að gjörast varlega, svo ekki sprengist gallið. Á sarpfuglum er sjálfsagt að taka sarpinn burt með hymnunni. Til þess er bezt að spretta ofan eptir hálsinum og losa svo sarphymnuna frá með fingrunum, svo út náist að innan. Af sjófuglum er bezt að taka haminn, þar feitin er þrá. Lifrina skal skera varlega frá gallinu, og magann eða fóhornið upp, og rífa burt hymnuna, sem innan í er, og þvo síðan vel, fyrst úr volgu vatni og svo nokkrum sinnum úr köldu. Eins þarf líka að þvo fuglinn vandlega að innan.

Að skíra kjöt.

Til þess að kjöt verði ljósleitara, skírir maður það. Þetta má gjöra með tvennu móti.

1. Sjóðandi vatni er hellt á kjötið, og það svo sett nálægt eldinum, og látið standa þar hálfa

klukkustund. Síðan er það tekið upp úr og svo snöggvast rekið niður í kalt vatn.

2. Kjötið er þvegið vel, skorið í stykki, köldu vatni hellt á, og síðan soðið þangað til froða kemur ofan á. Þá verður strax að færa það upp úr, svo að krapturinn fari ekki úr því, leggja það á fat og hella yfir það köldu vatni, sem strax verður að hellast frá aptur.

Að bæta skemmt kjöt.

Þegar dálítið er farið að slá í kjötið, lætur maður það liggja 2 daga í nýrri súrri mjólk og skulu þá engar skemmdir finnast á kjötinu.

Jafningur úr hveiti.

Vilji maður jafna súpur eða ídýfur, skal fyrst hræra hveitið sundur í dálitlu af köldu vatni. Þegar búið er að láta jafninginn í, verður að taka súpuna strax ofan, eptir að búið er að hleypa upp á henni lítilli suðu.

Að steikja brauð.

Hveitibrauð eða súrbrauð úr sálduðu mjöli er skorið í smáteninga; síðan er smjör brúnað á pönnu og teningarnir svo bakaðir í því með dálitlu af púðursykri, þangað til þeir eru orðnir ljósbrúnir.

Að steikja rifið brauð.

Smjör er fyrst sett yfir eld; þegar það sýður, er hveitibrauðinu, sem áður er rifið á þar til gjörðum rif, sáldað gætilega í, svo það hlaupi ekki í kekki; þegar það er orðið vel gagntekið af smjörinu, er sykri hrært í. Síðan er það bakað á æði snörpum eldi, liðugan fjórðung stundar, en það verður að hræra í því jafnt og þjett, svo það festist ekki við pönnuna. Þegar það er orðið þurrt og molnað, er því hellt af pönnunni; þó verður að hræra í því, þangað til það er orðið kalt, því annars hleypur það í kekki.

Að ei sjóði upp úr potti.

Þegar maður verður að hlaupa frá pottinum, þarf ekki annað enn fleyja í dálitlum bita af Sveissaresti, og sýður þá ekki upp úr.

Hjartarsalt.

Þetta ósaknæma efni til að koma kökum til að lypta sjer, fæst keypt á apóthekinu malið í dupt. Vilji maður steyta það sjálfur, verður að brúka trje-mortjel.

Sprengd egg soðin í vatni.

(*Forlorni æg*)

Eplaskífu-panna er sett yfir eld með dálitlu af vatni í hverri holu. Þegar vatnið sýður, tekur

maður eggin, heldur þeim sem næst vatninu og hleypir úr þeim í holurnar. Á meðan eggin eru að soðna, á varlega að losa um þau með flatri skeið, svo þau brenni ekki við; ekki má sjóða þau lengur en þangað til þau eru hlaupin saman, en ekki hörðnuð; þá eru þau tekin upp með skeið, lögð á hársáld á hvolfi, og þar skornar af þeim allar ójöfnurnar. Að því búnu eru þau lögð á fat, hvert við hliðina á öðru, og yfir þau hellt kröptugu skýi.

Vanille.

Sama stykkið má brúka tvisvar. Fyrst er það soðið í heilu lagi, og þá er það skolað í köldu vatni, vafið inn í pappír, og geymt á þurrum stað, helzt í dálitlu glasi sem tappi sje í, og þá má brúka það í annað sinn, en ekki heilt, heldur verður þá að steyta það smátt. Sje það ekki nógu þurrt til þess það verði steytt, verður að þurrka það nokkuð á heitri pönnu.

Að geyma sítrónubörk.

Börkurinn er flysjaður svo þunnt sem unnt er: og þurrkaður á pappír í ofni eða á pönnu yfir glæðum. Hann er látinn í leirkrukkur og líknabelgur bundinn yfir, en steyttur þegar brúkast á.

Að geyma smákökur og brauð.

Til þess eru hafðar pjáturdósir með vel felldu loki, eður leirkrukkur, með líknabelg yfir.

Að geyma egg.

Eggin verða að takast glæný; eru þau svo látin niður í ílát þannig: botninn skal hylja með hreinni ösku, og í hana eru eggin sett á mjóiri endann; þá er aptur látið öskulag, þá egg, þá aska, o. s. frv., en efsta lagið verður að vera aska; en á hverjum hálfum mánuði skal endurnýja öskuna.

Urtavöndur. (*Visk*).

er til búinn úr hnefafylli af vinsaðri og þveginni silju, jafnmiklu af steinsilju og 3 eða 4 sniðlaukum, sem allt er látið í seglgarnsnet.

Einnig má brúka hvannarótargras, kúmensgras, blóðberg, lárviðarlauf (einkum í fisksupu), og, ef allar urtir vanta, nokkuð marið englfer.

Súpur.

Það er ekki hægt að gefa reglur fyrir því, hvað langa suðu kjötið þarf. Því það er komið undir því, hvað stykkin eru stór, af hvaða skepnum kjötið er, og hvort það er af ungum eður gömlum. Yfirhöfuð þarf nautakjöt 3. til 4. stunda suðu, lamba - og kálfakjöt töluvert skemmri.

Kjöt er ekki fullsoðið fyrr en það er orðið meyrt. Ekki skyldi sjóða sama dag og slátrað er, heldur ætti kjötið að hánga óáhrært 1 eða 2 dægur áður en það er brúkað — það skal vera á þurrum og svölum stað, en hvorki í sól nje hita — því við það verður kjötið smekkbetra.

Eptir þeim tilteknu skömtum er gjört ráð fyrir, að hver matur ekki sje hafður einmata.

Kjötseyði (*Bouillon*).

Maður sýður saman 8 pd. af nautakjöti (af bríngu, bóg eða svíra, sín 4 pd. af hverju, kálfs- og kindakjöti, helzt af svíra, og 1 hænu í 12 eða 14 ptt. af vatni ásamt 1 hnefa af salti. Þegar sýður, er froðan vandlega veidd ofan af, og lítill urtavöndur látinn í, með 1 mola af engiferi. Síðan er látið sjóða með hægð. Þegar seyðið er orðið full-kröptugt, er það síað gegnum þjett lín. Seyði þetta er borið á borð í stórum bollum með þurru hveitibrauði.

Kjötseyði, sem geyma má.

12 pd. af nautakjöti og 2 (helzt gömul) hænsn eru látin í sjóðandi vatn og suðu hleypt upp. Þá er kjötið tekið upp úr, látið í gleraðan pott vel þveginn, með svo miklu vatni, að fljóti rjett yfir kjötið, síðan er öll froða og feiti vandlega veidd ofan af. Þá skal láta í 12 hvít piparber, 3 negulnagla, 3 mútskasblóm og lítinn mola af engiferi,

og svo er allt látið sjóða, undir velfelldum hlemmi 6 klukkustundir, við í-snarpan eld. Þá skal taka hlemminn af; fleyta og sía seyið í gegnum þjettan líndúk, hella því í pottinn aptur, og láta síðan sjóða, unz það er orðið að þykku tæru hlaupi. Þá er það tekið ofan, og hellt á diska. Diskarnir eru þá settir inn í ofn, eða á annan stað, þar sem seyðið eða hlaupið getur orðið fast í sjer, og er það þá tekið úr diskunum og lagt á hársáld; svo það geti þornað. Að því búnu er hlaupið skorið í smástykki, er vegi hjer um 1 lóð. Þessar kökur má svo geyma, og gefa gott og kröptugt soð. Þegar á hverja köku er látinn $1\frac{1}{2}$ peli af sjóðandi vatni og látið salt í, sem aldrei má gjörast, fyr enn seyðið á að brúkast.

Ný kjötsúpa.

af nauta-kálfs-og kinda-kjöti.

8 pd. nautakjöts, 2 gulrætur, 2 hnefar af salti, dálítið af engiferi og urtavöndurinn er soðið í 8 ptt. af vatni í mátulega stórum potti, með velfelldum hlemmi, þangað til kjötið er meyrt; þá er það tekið upp úr pottinum og súpan síuð, látin standa litla stund, og flotið veitt ofan af, hellt svo hægt upp í pottinn aptur, að ekki fari það með, sem sezt hefur á botninn. Það er sjálfsagt að þvo ætíð pottinn að innan, áður enn soðinu er hellt í aptur. Soðið verður hjer um bil 6 ptt.

þegar sýður, eru brytjaðar róur, og dálítið af saxaðri steinsiliu eða smáu grænkáli, látið saman við, sem og annaðhvort kjöt - brauð - mjöl - eður jarðeplasnúðar. það er gott að sjóða saman í þykkvan graut hrísgrjón með rúsínum, sem er borinn á borð sjer í lagi á diski með súpunni, svo hver geti tekið eptir þörfum eina skeið eða meira og hrært saman við súpuna á sínum diski. Kjötið er steikt og haft fyrir seinni mat ásamt káli, róum eða jarðeplum. Handa 8 manns. Sje kjötið ekki af stórgrip þarf til 8 pda að eins 6 ptt. af vatni.

Brún súpa.

½ pd. af reyktu svínsfleski með sverðinum á er sneitt niður, skafið, þvegið og látið síðan á pottsbotninn. þar ofan á eru látin 2 pd, af nautakjöti — það má vel vera af langleggjum — sem einnig er sneitt niður, 3 rauðlaukar, 3 gulrætur og steinsiljurætur, sem eru stykkjaðar í sundur, er látið saman við. Síðan er það sett yfir loga loklaust og hrært stöðugt í, þar til allt verður brúnt, eptir hjer um bil 1 stund. Nú er smátt og smátt bætt í svo miklu af sjóðheitu kjötsoði af nýu kjöti, sem þarf að sjóða sjer í lagi, þangtil vatnið flýtur vel yfir kjötið, og allajafna hrært vel í, en gæta þarf þess, að ætíð sjóði á milli þess, sem í er bætt soðinu. Er svo látið sjóða

undir hlemmi hjer um bil 2 stundir, þar til kjötið er meyrt. Þá er súpan síuð, látin setjast, fleytt og látin saman við það, sem eptir var af kjötsoðinu; er hún svo aptur sett upp yfir, og þegar sýður, eru kjöt- eða fisksneiðar látnar í, eða í þess stað steikt brauð, og sprengd egg soðin í vatni, látið í skálina eða tarínuna.

Í staðinn fyrir gulrætur má brúka gulrófur, en láta steinseljurætur vanta, ef ekki eru til.

Vambar súpa (*Kallun Suppe*).

Sauðarvambir eru beztar, þó má í óvandaðri súpu allt eins brúka nautsvambir. Vambirnar eru vel þvegnar deginum áður, og látnar liggja í saltvatni næturlangt. Að morgni eru þær aptur þvegnar og skafnar úr volgu vatni. Að því búnu eru þær skornar í smáa ferhyrnda bita, sem liggi í köldu vatni þar til í pottinn eru látnir. Sömuleiðis er tekið það feitasta úr ristlum, svo sem endagörnin og verkuð sem bezt á sama hátt, en ekki í mjög heitu vatni, svo mörinn fari ekki af. Það er líka siður, að brúka í þessum súpum kindafætur, þeir eru skáldaðir í sjóðheitu vatni, liðaðir sundur og leggirnir klofnir, og svo verkaðir sem bezt, og svo látnir í kalt vatn. Þegar upp er sett, þarf 5 pela af vatni móti hverri vömb, og einn hnefa af salti. Þegar hálfsoðið er og búið að veiða froðuna ofan af, eru rófur og urtarvönd-

ur látinn í pottinn ásamt smábitum af feita ristlinum, því ekki má láta þá í pottinn jafnt vömbinni, þar mörinn annars soðnar af bitunum. Þegar allt er soðið, er vöndurinn tekinn upp úr, en aptur bætt í pottinn hveitijafning og litlum bita af smjöri og sykri eptir vild, og ef til eru, grænar baunir; en í þeirra stað, brúka sumir rúsínur. Sje lítið til af vömb, má sjóða lítið kjötstykki með og þá þarf ekki smjörið. Vel þarf að hræra í með sleif, þegar jafningurinn og smjörið er látið út í.

Fugla súpu.

a. af rjúpum (á norskan hátt).

Þegar búið er að verka og þvo rjúpurnar, og láta þær standa í köldu vatni, áður enn þær eru brúkaðar, eru þær þerraðar með hreinni þurku og brúnaðar í dálitlu smjöri. Að því búnu er hellt svo miklu vatni á þær að yfir fljóti. Þegar þær eru soðnar takast þær upp úr, og súpunni síaðri svo hellt aptur í hreinan pott, með eins miklu af góðu sóði, helzt af nýu nautakjöti og áður var komið. Undir eins og sýður látist í silia og steinsiliu rætur. og þegar þær eru orðnar nokkuð meyrar, þá nokkur epli skorin í sneiðar, þvegnar kórennur, steyttir negulnaglar, smásöxuð steinsilja, lítið af ediki, og salt og sikur eptir vild, og seinast jafningur af brúnuðu smjöri og hveiti, ásamt

1 pela af gamalvíni, umleið og súpinni er hellt í tarínuna. Brjóstbeinin eru tekin frá, og klofinn að endilaungu, látið allt á fat og reykt flesk soðið í öðru lagi, skorið í sneiðar og lagt utan með á fatið.

Eins má fara þannig að: Rjúpurnar eru látnar sjóða í mátulegu vatni með salti, þangað til þær eru fullsoðnar og færðar svo upp. Súpan er síuð, látin í pott og þegar fer að sjóða aptur, eru sveskjur látnar í súpuna, og dálítið af saxaðri stinsilju eða hvannaróta grasi, og smábritjuðum gulrófum, og þegar sveskjurnar eru við það soðnar, þá dálítinn hveitijafning, ef maður vill, og súrt og sætt í skálina, eða eptir að ofan er tekið. Á sama hátt má búa til gæsa- og anda súpur.

b. af gæsum og endum.

Þegar búið er að verka fuglana, eru þeir höggnir eða skornir sundur í lagleg stykki, og soðnir í vatni með ögn af engiferi, pipar, 2. eða 3. negulnöglum, 2. rauðlaukum og salti, einnig urtavendinum, ef til er. 2. andir eða 1. gæs þurfa hjerum bil 5 potta af vatni. Þegar búið er að veiða alla froðu vel af, og kjötið er soðið, er það tekið upp úr og súpan síuð; er hún svo sett upp aptur með 3. gulrótum, steinsilju og 10 eplum, sem hvert er skorið í 4 parta og kjarnhúsin tekin úr; þegar þau eru nærri soðin, eru mjöl eða

brauðsnúðar látnir í; einnig þegar fullsoðið er, ½ peli af ediki, og sykur eptir sem þurfa þykir. Edikið má ekki sjóða, því við það verður súpan blá. Annars má búa þessa súpu til eins og rjúpnasúpu. Handa 10.

c. af hænsnum.

Þegar búið er að verka upp fuglana, er hver skorinn í 6 eða 8 stykki. Því næst eru þeir settir upp með dálitlu af salti og svo miklu af vatni, að það fljóti rúmlega yfir. Þegar sýður, og búið er að fleyta, er urtavöndurinn látinn í ásamt nokkru af silju, 2. sniðlaukum, fáeinum steinsiljurótum og einum engifersmola; þegar kjötið er orðið hálf-meyrt, er það tekið ofan. Síðan er það varlega tekið upp úr, svo það losni ekki utan af beinunum, og súpan er síuð vel. Þá er kjötið látið aptur í súpuna, sem er látin sjóða, þangað til kjötið er orðið fullmeyrt; loksins eru kjötceða litlir bakaðir snúðar látnir út í.

Eins má fara svo að, þegar búið er að sía súpuna, og taka fuglana upp úr, þá er hún sett aptur upp yfir, og í hana látið þá ¼ pd. af hrísingrjónum. Þegar þau eru orðin meyrsoðin, er súpan búin, og má þá láta út í 8 eða 10 harðsoðin eggjablóm um leið og hún er borin á borð.

Líka má búa þessa súpu til eins og nýja kjöt-

súpu með hrísingrjónum, og rúsínum og dálitlu af grænum maturtum og rófum.

Fiskasúpa.

þegar búið er að afhöfða, stægja, taka sundmagann úr og blóðið, skafa og þvo fiskinn vandlega, skal brytja hann í nokkuð þykk stykki, hreinsa þau og þvo vel úr köldu vatni, og sjóða síðan í potti með eins miklu af vatni og súpan á að vera, og nokkru af salti, svo óhreinindi fiskjarins freyði upp í vatninu, og skal froðuna vandlega veiða ofan af. Urtavöndur er látinn í, ef til er. þegar fiskurinn er fullsoðinn, er hann færður upp, látinn í annað flát með sjóðheitu soði í, og ögn af salti og flátið byrgt. Svo er soðið síað, og að því búnu látið í pottinn aptur, ásamt öðru, er maður kynni að hafa til að bæta hana með, t. a. m., rótum, súrum, steinselju, hveitijafningi, sveskjum, hveiti, eða- brauðsnúðum. þegar súpan er búin, þá fyrst er súrt og sætt látið út í. Til eins potts af vatni skal taka 6 meðalsíldir og liðugt pund af öðru fisktægi.

a. af þorski, ísu og silungi.

þegar búið er að sía súpuna, er gott að láta nokkur lárviðarlauf í, hveiti-jafning, hveitisnúða og saxaða steinselju. þegar snúðarnir eru soðnir, er súpan búin. Súpan er borðuð sem fyrri

rjettur og fiskurinn á eptir með bræddu smjöri og jarðeplum. Ef snúðar eru ekki í súpunni, er fiskurinn borðaður ásamt henni. Fisksnúða má eins hafa í súpuna; en þeir þurfa að látast í strax á eptir jafningnum.

b. af heilagfiski.

Eptir að búið er að þvo og skafa fiskinn vel og vandlega úr 2 eða 3 vötnum, er hann látinn liggja í saltvatni nokkurn tíma áður en hann er brúkaður. Nú er fiskurinn soðinn, eins og áður er fyrir sagt, og þegar búið er að sía súpuna, má láta í hana dálítið af kjötseyði og brytjuðum næpum eða mola af engiferi, sömuleiðis sveskjur, saxaða steinsilju, eða í hennar stað hvannarótargras, sniðlauk, kórennur eða saxaðar rúsínur, múskatsblóm, dálítið af sykri og gamalvíni. Seinast jafnar maður súpuna með hveiti, hrærðu út í vatni. Í þessa súpu má brúka fisk-, hveiti- eða brauðsnúða. Súrt og sætt er látið í allra seinast eptir þörfum.

c. af laxi.

Höfuðið má brúka eins og annað af laxinum. Þegar búið er að hluta fiskinn í sundur, er súpan búin til eins og heilagfiskis-súpa, nema hvað betra virðist að hræra jafninginn út í rjóma.

Fiskurinn sjálfur er hafður fyrir seinni rjett og borðaður með piparrótar ídýfu.

d. af rauðmögum.

Þegar búið er að flá eða rífa hveljuna utan af, er fiskurinn sjálfur skorinn í stykki. Þveginn upp, saltaður, súru hellt á, og svo látinn standa 1 eða 2 stundir. Rauðmaginn þarf lengri suðu en annar fiskur. Súpan er búin til eins og áður er sagt, og bætt með lárviðarlaufi, saxaðri steinsilju eða hvannarótargrasi, sveskjum, hveitijafningi úr vatni, og seinast súru og sætu.

e. af síld.

Ef síldin er smá, er hún soðin í graut, og núin svo í sundur í pjátursáld, svo ekki verði eptir nema dálkar, sem fleygja skal burt. Að öðru leyti er súpan búin til eins og fyrir er sagt um hinar súpurnar.

Hvítkáls - súpa,

Hvítkáls - blöð með fínustu leggjum eru söxuð smátt. 1. eða 2. flýsar af smjöri eru bræddar, og saman við látnar 2 skeiðar af hveiti, og hrært vel í svo sem 5 mínútur en varast að ekki verði brúnt; er þá hellt svo miklu kjötsoði eða vatni saman við, að verði eins og vellingur, og hætta ekki að hræra í fyr en sýður, því annars fer hveit-

ið í kekki. Þegar sýður, er saxaða kálið látið saman við ásamt 1 eða 2 laukum, vænu stykki, af mögru, söltuðu svínslæri og 1 hnefa af kúmeni. Í staðinn fyrir flesk má brúka kjöt. Áður en borið er á borð, þarf vandlega að fleyta ofan af. Það er einnig venja, að láta í tarínuna, eitt kjötbjúga sem hefur verið soðið sjerílagi.

Grænkáls - súpa,

Grænkál, kerfill og spínat er saxað saman við lítið af mjöli og látið út í soð, sem á að vera síað, og sem er blandað með síaðri hafrasúpu. Bezt er soð af nýju kjöti, þó eins vel megi brúka soð af söltuðu kjöti eða fleski. Þeg ar kálið er meyrt, er jafningur af hveiti látinn út yfir ef vill, sömuleiðis kjötsnúðar eða brúnuð jarðepli.

Súru - súpa.

Kjötsoð er látið upp með 4 brytjuðum gulrótum og 2 steinseljurótum, 1 lauk og 5 steyttum tvíbökum. Undir það að ræturnar eru orðnar meyrar, eru látnir í 4 eða 5 pottar af ekki mjög smásöxuðum súrum með dálitlu af smásaxaðri steinselju; er svo látið sjóða í 10 mínútur. 3 lóð púðursykurs eru látin í. Súpan er jöfnuð með 6 eggjablómum og borðuð með steiktu brauði. — Handa 10.

Jarðepla-súpa.

Helzt eru tekin stór jarðepli. þau eru þvegin vel, hýðið flysjað utan af með hníf, skorin í smá stykki, og svo miklu af vatni hellt, á, að vel fljóti yfir. þegar jarðeplin eru búin að sjóða nokkuð, eru smáskornar gulrætur og næpur látnar í ásamt urtavendinum. Eins og vant er, tekur maður vöndinn upp úr og kreystir hann, þegar hann er orðinn meyr, og er þá látið í súpuna salt, ögn af steyttum pipar og smálaukar, ef vill. Sumir brytja nýtt flesk í smáa teninga, og sjóða saman við. Sumir brúka heldur ekki eins mikið vatn á jarðeplin, þegar þau eru sett upp yfir, en hella seinna út yfir þær soði af söltu kjöti eða fleski.

Gular baunir.

2 pottar af baunum þessum eru teknir að kvöldi og vatn sett á þær. Deginum eptir eru þær skemmdu tíndar úr sem fljóta ofan á. Hinar eru síðan teknar og látnar upp með svo miklu af vatni, sem þurfa þykir, eptir gæðum baunanna, með mátulega söltu eða helzt nýju kjöti og einu vöðlubjúga ef hægt er; þegar hýðið af baununum fer að koma upp, er það veitt ofan af ásamt froðunni og svo látinn í vænn urtavöndur, nokkrar steinselju- og siljurætur og 2 laukar. Ræturnar eru teknar upp úr, þegar þær eru orðnar meyrar, en laukarnir

ekki, síðan skolaðar og skornar í sundur í smábita. Þegar baunirnar eru orðnar meyrar eru þær marðar og núðar sundur í gegnum pjátursáld. Er svo súpan með rótunum sett upp yfir aptur, og þegar hún sýður, eru kjötsnúðar látnir í hana eða hún er borðuð með brauði, sem er steykt sykurlaust. Sumir sía ekki baunirnar en borða þær með hýðinu í.

Einfaldari aðferð er svona: Baunirnar eru soðnar með lauk í — ef vill — þangað til þær eru orðnar svo meyrar, að þær verði steyttar eða marðar í sundur. Síðan eru þær þynntar með kjötsoði (kjötið er þá soðið sjer), og settar aptur á hlóðirnar með brytjuðum rófum. Súpan er borðuð með kjöti. – Handa 8.

Gráar baunir.

Mælir og aðferð sama og við gular baunir, nema að þær eru aldrei síaðar; en þegar búið er að veiða froðuna ofan af, og þær eru orðnar nokkurn veginn meyrar, lætur maður nokkur lárviðarlauf og dálítið af pipar og salti í þær. Er þá brúnað $\frac{1}{4}$ pd. af smjöri og í því soðið $\frac{1}{4}$ pd. hveitis og nokkuð af skýi, soya, ediki og sykri, þegar þetta er búið að sjóða nokkuð, er það látið saman við baunirnar, og soðið vel saman við þær. Súpan á að verða vel dökk. Handa 8.

Grjónasúpur.

Grjónunum er kastað út á vatnið, þegar það sýður vel, og hlemmurinn svo settur yfir. Á meðan kastað er út á, verður að hræra í, svo að grjónin og vatnið blandist vel saman. Á meðan verið er að sjóða, verður líka að hræra iðuglega í, því annars setjast grjónin á botninn og verða að skófum. það verður að kinda jafnt undir, því annars vill brenna við. Sje súpan ofþunn, má jafna hana með hveiti, hrærðu út í köldu vatni, og láta þenna jafning sjóða dálítið með súpunni. Verra er, ef súpan verður ofþykk; þá verður að hafa sjóðandi vatn til að þynna með, því opt vill brenna við ef kalt vatn er brúkað. Hafi maður ekki sælgætissúrs að láta í hana, getur maður brúkað edik, sykur, rúsínur og sveskjur.

Hrísingrjóna súpa.

$\frac{1}{2}$ pd. af skoluðum hrísingrjónum eru látin í 4 potta af sjóðheitu vatni og seinna börkur af 1 sítrónu, dálítið af kanel, 5 negulnaglar og $\frac{1}{2}$ pd. af rúsínum eða sveskjum, 4 eggjablóm eru þeytt í tarínuna með 1 pela af gamalvíni, vökva úr 2 sítrónum og hvítu eða mjög ljósu púðursykri. Sjeu ekki sítrónur til, þá má hafa meira af víni og nokkuð af ediki. Er svo súpunni sjóðandi hellt smátt og smátt saman við og hrært vel í. — Handa 7.

Sagó-súpa.

Er til búin á sama hátt og hrísingrjónasúpa. — Handa 7.

Perlugrjóna súpa.

Er eins, nema hvað grjónin verður að setja í kalt vatn kvöldinu áður og hella því svo frá deginum eptir. — Handa 7.

Bygg-grjóna súpa.

½ pottur af bygg-grjónum er látinn í 4 potta af sjóðandi vatni ásamt dálitlu af kaneli, sítrónuberki og fáeinum negulnöglum; þegar grjónin eru hálfsoðin, er látið í ¼ pd. af rúsínum, og ½ pd. af sveskjum, púðursykur, eptir vild, og rjett áður en hún er borin á borð, ½ peli af rauðvíni. — Handa 7.

Hafrasúpa.

2 pelar af hafragrjónum er settir á eld með 5 pottum af sjóðandi vatni; þegar þau hafa soðið tíma, eru þau tekin ofan og síuð með ½ potti af sjóðheitu vatni til að ná öllum kraptinum úr grjónunum. Á meðan verið er að sjóða, þarf iðuglega að hræra í, þar eð hafragrjónum er hætt við að brenna við. Þegar búið er að sía súpuna, er hún aptur látin upp með berki og vökva úr 1 sítrónu, kaneli og sykri eptir vild. Í tarínuna

er látinn 1 peli af rifsafa og 1 peli af hinbersafa ásamt kirseberjasafa eða súrsuðum kirseberjum með ediki eptir vild. Borðast með steiktu brauði. — Handa 10.

Bláberjasúpa.

4 pottar af bláberjum eru steyttir og soðnir 1 klukkustund með 1 pela af hafragrjónum í 5 pottum af vatni. Þegar búið er að sía súpuna, er hún látin upp aptur og soðin með dálitlu af kaneli, sítrónuberki, negulnöglum og sykri. Borðast með steiktu brauði. — Handa 8.

Önnur aðferð er sú, að taka 4 pd. af berjum og 4 potta af vatni, sjóða síðan ½ tíma, sía hana og láta svo upp aptur með sítrónuberki og kaneli. Þegar sýður, er froðan veidd ofan af og látið út í sykur og rauðvín, og er síðan jöfnuð með einni kúfaðri teskeið af jarðepla eða sagómjöli eða matskeið af hrísingrjónamjöli. Er hún svo borðuð með steiktu brauði. — Handa 8.

Köld-skál (*Koldskaal*).

Til 1 potts af öli er tekinn ½ peli af gamalvíni, vökvi og börkur af ½ sítrónu og sykur eptir vild. Þetta verður að búast til 2 stundum áður en það á að borðast og standa í byrgðu íláti. Borðast með smáum tvíbökum eða líku öðru

brauði. Í staðinn fyrir gamalvín og sítrónubörk og vökva má brúka edik og sykur. — Handa 2.

Hrísingrjónavellingur.

½ pund af hrísingrjónum er skolað í köldu vatni, svo tvisvar í volgu vatni og, loksins aptur í köldu vatni. Síðan er grjónunum kastað út í 4 potta af sjóðheitri mjólk, og svo soðið í 2 stundir. Vellingurinn er borðaður með samsteyttum kanel og sykri, sem er stráð út yfir. — Handa 7.

Bygg-grjóna og perlugrjóna-vellingur

er buinn til á sama hátt, nema hvað perlugrjónin þarf að leggja í kalt vatn kvöldinu fyrir.

Sagó-vellingur.

Þegar 4 pottar af mjólk hafa soðið hjerumbil ½ tíma, er ½ pund af grjónunum kastað út á ásamt sítrónu- og kanelberki, og er svo látið sjóða þangað til vellingurinn er orðinn jafn, þá er sykur og salt látið í eptir vild. Eigi vellingurinn að vera upp á það bezta, er í honum soðin vitund af vanille. — Handa 7.

Snúðamjólk (*Bollemælk*).

5 pottar af nýmjólk eða undanrenningu eru settir upp með heilum kanelberki, sítrónuberki,

dálitlu af sykri og salti (þegar búið er að sjóða) eptir vild. Síðan eru búnir til mjöl- eða brauðsnúðar og þeir svo svo soðnir í mjólkinni skömmu áður en á borð er borið. Hveitl-jafning má láta í á undan snúðunum. — Handa 9,

Eggjamjólk.

4 pottar af mjólk eru soðnir með kaneli eða helzt með ögn af vanille, ef til er. Í kaldri mjólk er hrært út hveiti (svo sem 2 eða 3 spænir), og þegar mjólkin er orðin heit, er þessi jafningur látinn í og suðu hleypt upp á. Þar hjá eru látin í 8 eggjablóm þeytt með sykri og þynnt með volgri mjólk; en stöðugt verður að hræra í mjólkinni þangað til hún fer að soðna; þá er henni strax hellt í tarínu og ofurlítið af salti látið í. Hún er borðuð með smáum tvíbökum. — Handa 7.

Áa-súpa.

4 pottar af ósúrum áum eru settir á eld, en fyrst eru þær jafnaðar með 8 matskeiðum af hrísmjöli eða svo miklu af smárifnu hveitibrauði sem nægir til að gjöra súpuna eins þykkva og velling og svo er látinn í sykur, kórennur, nokkuð af kaneli og möndlum, sem eiga að vera afhýddar, vinsaðar og skornar í smálengjur. Á meðan verið er að sjóða, skal sífellt hræra í. Rjett áð-

ur en á borð er borið, má láta dálítið af rjóma eða nýmjólk saman við. — Handa 7.

Öl og brauð,

1 pund af rúgbrauði er rifið smátt á ríf og sett upp með 3. pottum af hvítu öli og dálitlu af sítrónu- og kanelberkl, og þegar það sýður, er sykur látinn í eptir þörfum, og svo er suðu hleypt upp á aptur, og er svo búið. Þegar gamalt uppþornað brauð er til, má vel brúka það; það er þá skorið í smástykki, hellt á þau ½ potti af sjóðheitu vatni og látið standa 2 stundir, svo er það sett upp með ölinu og látið sjóða þangað til það verður núið vel í sundur. Síðan er það síað gegnum pjátursáld, hleypt svo upp á því suðu aptur með dálitlu af sítrónuberki, kaneli og sykri eptir vild. Rjóma eða góða mjólk má hafa, ef vill, sem útálát. — Handa 6.

Könnuábristir,

Broddmjólk er látin í hreina tinkönnu með loki yfir. Er svo kannan sett í sjóðandi vatn í potti yfir eld; ekki má vatnið vera svo djúpt að inn í könnuna renni, en þó allt að því. Þegar fyrsta eða annars máls broddur er tekinn, skal blanda hann með nýmjólk. Þegar broddmjólkin er hlaupin saman og orðin í miðjunni eins og mjúkurostur, þá er búið, og eru svo ábristirnar spænd-

ar upp á djúpa diska, og yfir þær stráð steyttum kaneli og hvítum sykri. Fyrir útálát er höfð góð mjólk eða rjómi. Í staðinn fyrir tinkönnu má brúka pjátur-ílát eða jafnvel leirkrukkur. 1 mörk er ætluð hverjum manni.

Grautar.

Þegar grautur er soðinn, þarf að gæta sjerlega vel að eldinum, svo ekki brenni við. Þegar mjólkin sýður, er bezt að hella henni úr og verka upp pottinn; er svo mjólkin aptur látin í og verður hún að sjóða áður en grjónin eru látin út á. Ef potturinn er ekki vel góður, er bezt að rjóðra dálítlu af nýju smjöri um botninn, svo ekki brenni við. Í engan mjólkurmat má láta salt fyr en búið er að taka hann ofan. Aldrei skyldi brúka þvöru við grauta eða neinn mat, því skófir kunna við það að hræraSt saman við matinn, og þess vegna eru trjesleifar eptir stærð pottanna beztar.

Hrísgrjónagrautur.

a. úr mjólk.

4 pottar af góðri mjólk eru látnir upp, og þegar sýður er 1 pd. af skoluðum grjónum látið í ásamt vænni flýs af nyju smjöri og ef til er dálítið af smásteyttum sætum möndlum til smekk-

bætis; loksins er dálítið af salti látið saman við. Suðan á að vara hjerumbil 1½ stund. Þegar á borð er borið, er stráð út á samansteyttum hvítasykri og kaneli, sem er boðið um sjerílagi. Fyrir útálát er haft vín eða öl með sykri í, eða rjómi; eða mjólk, sem látið er í könnu með vör á og standi á diski og þannig boðið í kring svo hver geti tekið eptir þörfum. — Handa 8.

b. úr vatni.

4 pottar af vatni eru hafðir móti 1. pd. af grjónum; þegar þau eru orðin meyrsoðin, er látið í salt, sykur., sömuleiðis, ef vill, rúsínur og múskat og nokkuð meira af smjöri en í mjólkurgraut. Útálátið er annaðhvort rauðavín, rjómi eða mjólk. — Handa 8.

Bakaður hrísgrjónagrautur.

Til hans er brúkað mjólkurgrautur, sem orðinn er kaldur. Maður tekur 6 egg og 4 lóð af bræddu smjöri, og hrærir vandlega saman við grautinn, sem að því búnu er látinn á djúpt fat, síðan er stráð yfir hann steyttum tvíbökum, kaneli og sykri, og bræddu smjöri hellt yfir. Er svo fatið látið í ofn eður pott, sem brauð eru bökuð í, með eldi undir og ofan á jarnhlemmnum, og grauturinn bakaður þangað til hann er orðinn ljós-

brúnn. Síðan er grauturinn framreiddur í sama fatinu og helzt borðaður með vín - útáláti.

Bygg - grjóna grautur.

a. úr mjólk:

Til 1 potts af meðal fínum grjónum eru hálfir 5 pottar af mjólk, hvar í grjónin sjóða hjerumbil 2 tíma undir hlemmi. þegar þau eru soðnuð, er salt látið: í. Útálát rjómi eða mjólk. — Handa 8.

b. úr vatni:

4 pottar af vatni móti 1 potti af grjónum. Látið sjóða undir hlemmi í 3 tíma án þess að þurfi að hræra í. þegar soðið er lætur maður salt í. Útálátið sæt mjólk. — Handa 8.

Bóghveitigrjóna - grautur.

a. úr mjólk:

Út á 4 potta af sjóðandi mjólk er kastað $\frac{3}{4}$ potti af góðum grjónum og hrært í þangað til aptur sýður. Grauturinn verður að sjóða 2 stundir og á iðuglega að hræra í. Útálát: helzt sætt öl. — Handa 6.

b. úr vatni:

Út á 3 potta af sjóðandi vatni er kastað $\frac{1}{2}$ potti af grjónum, sem verða að sjóða nokkuð lengur en í mjólk, en stöðugt þarf að hræra í.

því þessum grjónum er hætt við að hlaupa í kekki. Þegar grauturinn er búinn, er salt látið í.

Perlugrjóna - grautur.

a. úr mjólk:

3 pelar af grjónum, sem lögð hafa verið í vatn kvöldinu áður, eru látnir í 5 potta af sjóðheitri mjólk, og grauturinn svo soðinn undir hlemmi allt að 3. tímum. — Handa 8.

b. úr vatni:

Soðinn eins og bygg - grjóna grautur. 4 pottar af vatni móti 3. pelum af grjónum. Útálátið sama og við bygg - grjóna graut.

Hrísmjöls - grautur.

Á móti 1. pundi af hrísmjöli eru hafðir 5 pottar af mjólk. Fyrst er mjölið hrært út í nokkru af mjólkinni kaldri, en hitt er sett upp, og þegar sýður, er hið úthrærða mjöl, þynnt með þeirri sjóðheitu mjólk úr pottinum, og síðan er þetta allt látið í pottinn og hrært snarplega í á meðan. 8 lóð af steyttum sætum möndlum eru látin í og sykur eptir vild og grauturinn svo soðinn ½ stund. Þá er hann búinn og tekinn ofan og saltaður. Þegar honum er ausið upp, er stráð yfir hann steyttum kaneli og sykri.

Vilji maður brúka grautinn kaldan, skal ekki

taka út af eins mikla mjólk, en láta nokkuð meira í af möndlunum, og, ef til er, ögn af vanille. Er honum þá heitum ausið upp í kaffibolla, sem áður eru vættir í köldu vatni, og hann svo látinn standa í þeim þangað til hann er orðinn vel kaldur. Síðan er hvolft á sinn diskinn úr hverjum bolla, og grauturinn svo borðaður með sykruðum rjóma eða mjólk út á.

Áa-grautur.

Saman við 5 potta af köldum áum, sem verður að þeyta vel, hrærir maður 1. potti af fínum bygggrjónum eða bóghveitigrjónum. Síðan er þetta sett upp og hrært stöðugt í þangað til sýður, sem varir hjerumbil 1. stund. Þegar grauturinn er soðinn, er ögn af salti látið í. Borðast með rjóma eða mjólk. — Handa 8.

Smjörgrautur.

Til $\frac{1}{4}$ pd. af smjöri er haft rúmt $\frac{1}{2}$ pd. af fínu hveiti og 3 pottar af vatni. Smjörið er fyrst sett upp yfir; þegar það fer að sjóða, er hveitið látið í (einn hnefi í senn) og hrært í með sleif, þangað til það rennur vel af henni, og nú er þessi grautur þynntur smámsaman með sjóðheitu vatni, þangað til 3 pottar eru komnir í. Á meðan á þessu stendur, verður að hræra fastlega í og ekki hætta fyr en ofan er tekið, sem má vera

strax að segja og allt er komið í pottinn og verður þá að bera hann strax á borð, því annars vill hann þynnast. Út á hann er látinn steyttur kanel og sykur og vínblanda. — Handa 6.

Flöiels-grautur.

er búinn til eins og smjörgrautur, nema hvað í hann er höfð mjólk, og þarf því minna smjör. Útálátið er hið sama.

Rauðgrautur.

a. 1 pottur af rauðavíni, nokkuð af heilum kaneli og sítrónuberki, 6 negulnaglar og 3 pottar af vatni er soðið saman svo sem fjórða part úr tíma; þá er 1 pottur af þessu tekinn og saman við hann hrært $\frac{1}{2}$ pd. af stívelsi eða $\frac{3}{4}$ pd. af sagómjöli eða sagógrjónum, (sjeu þau ekki til, má brúka möluð hrísgrjón). Er svo öllu steypt saman ásamt nógum kandíssykri og $\frac{1}{4}$ pd. af söxuðum sætum möndlum, og hrært vandlega í, þangað til búið er að sjóða fiórðung stundar. Þá er þessum graut hellt í bolla, sem vættir eru áður í köldu vatni, og hann látinn kólna vel, hvolft síðan á djúpa diska og út á hann látinn sykraður rjómi eða mjólk. — Handa 12.

b. 2 pd. af kirseberjum og 1 pd. af ripsberjum eru steytt og svo sett á eld með litlu af sí-

trónuberki, kaneli eða vanille, 6 negulnöglum og 3. ptt. af vatni. þegar þetta er búið að sjóða 1. stund, er það síað og verður 4 ptt. 3 ptt. af þessu eru settir yfir eld, en saman við fjórða pottinn skal hræra $\frac{1}{2}$ pd. af stífvelsi eða $\frac{3}{4}$ pd. af sagómjöli og láta svo saman við hina 3 pottana, en allt af verður að hræra í þangað til það er búið að sjóða $\frac{1}{4}$ stundar. þá er sykur látinn í eptir þörfum og $\frac{1}{4}$ pd. af söxuðum möndlum, og grautnum svo strax ausið upp í kaffibolla, vætta í köldu vatni, og köldu vatni svo ýrt yfir bollana, til þess að ekki setjist skán ofan á. Útálát: óflóaður rjómi og steyttur hvítasykur. — Handa 12.

Grasagrautur.

Hann er búinn til á margan hátt, en þessi aðferð virðist bezt. Fyrst eru grösin vinsuð svo vel sem verður, síðan þvegin úr volgu vatni og svo látin standa í volgu vatni undir hlemmi. þá er hellt af þeim og þau eru söxuð vel. Vatn og mjólk til þriðjunga eða allt að helmingi er látið í pott og þegar það er orðið nýmjólkur - volgt eru grösin látin út á og hrært vel í svo að fisið, sem kann að vera í grösunum, fljóti upp, sem þá jafnótt er tekið ofan af, og er bezt að hafa til þess sáld, sem maður eys upp í og hefur upp yfir pottinum svo mjólkurblandan fari ekki til spillis;

að þessu flýtir maður sjer á meðan er að hitna betur, því þegar kemur undir suðu, er ekki hægt að ná ofan af. Í því að suðan kemur upp, er látinn í svo sem 1 peli af sýru, en gætt að, að hræra ekki í á meðan er að ysta. Síðan er látinn svo sem 1 peli eða 1 mörk af heilu bankabyggi út á, sem búið er að standa í vatni nokkra tíma áður, og þegar vel er yst, er rúgmjöli kastað út á. Það er ekki hægt að segja upp á víst hvað mikið skuli vera af grösum móti mjöli, því þau eru svo misjöfn, en eptir því sem mjólkin er meiri, mega grösin vera meiri. Salt er ekki látið í fyr en undir það síðasta.

Kálgrautur.

Kálið er fyrst þvegið vandlega, síðan saxað smátt og kreystur úr því lögurinn. Svo er það látið í pottinn, þegar vatnið og mjólkin sýður, Mjólkin skal vera ⅓ eða allt að helmingi á móts við vatnið. Síðan er grjónum og mjöli kastað út á. Það er aðgætandi, að grjónin á að láta í jafnvel strax eða þegar fer að volgna, en mjölið ekki fyr en fer að sjóða. Mjólkin ystir optast af kálinu, en vilji ekki ysta, þarf ekki annað en hleypa af suðunni og láta ögn af sýru í. Salt er látið í seinast.

Grautur í mjólk.

Allar leyfar af grjónagrautum má heita upp

aptur deginum eptir í mjólk. Mjólkin er sett upp, og þegar hún sýður, spænir maður grautinn upp og lætur út í mjólkina eins og bollur. Nú er mjólkin soðin ögn og að síðustu látið salt í.

Grautur í öli.

Aðferðin er sú sama og við graut í mjólk nema öl með sykri í er brúkað í mjólkur stað, en eins og auðvitað er, ekkert salt.

Útálát í rjóma stað.

1 pottur af nýmjólk er settur upp; þegar sýður, er þar í látið 1 teskeið af steyttum hvítasykri og 2 vænar teskeiðar af sagómjöli, hrærðu út í kaldri mjólk, og þegar þetta er búið að sjóða saman 5 eða 6 mínútur, er það jafnað með 2. eggjablómum. Má svo vel brúka þetta út á graut í rjóma stað.

Snúðar í súpur. (Boller).

Kjötsnúðar. (*Kjödfarce*),

Nautakjöt, helzt af innanverðu læri, er skorið í skífur og skafið upp með hníf, svo allar sinar og tægjur verða eptir. Til 1½ pd. af kjöti er haft ½ pd. af mör (helzt nýrnamör), sem saxast vel saman ásamt dálitlu af salti, þangað til deig

þetta er orðið seigt, en til þess þarf óaflátanlega og kappsamlega að saxa það 1 tíma, og lætur maður á meðan á því stendur, við og við svo mikið af vatni eða kjötsoði í það, að það verði 1 peli í allt. Síðan er vandlega hrært saman við það 6 lóðum af hveiti, 1 pela af óflóuðum rjóma eða ½ pott af nýmjólk og ögn af steyttu engiferi, pipar og allrahanda, sömuleiðis ef vill 2 eggjum, ögn af smásöxuðum lauk, múskatsblómi og negul. þegar búið er vel að elta og hræra þetta saman, lætur maður smá-kekki eða hnoðra af því í súpuna með skeið, eða hnoðar þá, svo þeir verði hnöttóttir. þegar laukur er hafður í, er bezt að saxa hann með kjötinu eins og líka má gjöra við allt hitt, sem upptalið er.

Í stað nautakjöts má brúka sauða, - lamba, - eða kálfs - kjöt, sem þá er eins farið með, nema hvað brúkað er þá nokkuð minna af kryddi og mör. Eins má brúka brjóstkjöt af fuglum.

Deig þetta má hafa í búðing, frikadellur og súpubollur.

Fisksnúðar. (*Fiskefarce*).

Í þá má hafa ísu og heilagfiski, ef ekki er til þorskur eða silungur, sem er beztur, einkum í búðing. Fiskurinn er skolaður í vatni, slægður og verkaður vel og flattur frá beinunum og skafinn síðan upp úr roðinu, en vandlega skal varast, að

nokkuð af beinum eða roði fari saman við. Síðan er fiskurinn fyrst steyttur eða saxaður með dálitlu af salti og svo með 4. lóðum af óbræddu smjöri, 1. matskeið af hveiti eða steyttum tvíbökum og 2. eða 3. eggjum til hvers punds af fiskl. þegar búið er að saxa þetta vel saman, er vandlega hrært saman við það 1. pela af mjólk eða rjóma, múskati, smásöxuðu persille og pipar og salti eptir velþóknun. Úr þessu eru búnar til frikadellur, búðingar eða súpubollur.

Mjölsnúðar.

¼ pd. af hveitimjöli er bakað í 6 lóðum af bræddu smjöri; á meðan á því stendur er smám saman bætt í allt einum pela af vatni saman við, og þegar deigið losar sig við pönnuna, er hún sett yfir glæður og svo bakað 1 tíma og hrært í við og við. Síðan er deigið tekið af og látið kólna nokkuð; er þá 4 eggjum, einu í senn, hrært saman við þangað til deigið er orðið lint, og svo er látið í sykur, dálítið af múskati, salti og kórennum, sem allt á vandlega að hrærast saman. Úr þessu eiga að verða 20 bollur.

Jarðeplasnúðar.

Stærstu jarðepli eru tekin og soðin í vatni og salti. þegar þau ekki eru orðin meyrari en svo, að þau verða rifin, er hýðið flysjað utan

af, og þegar þau eru orðin vel köld, eru þau rifin á rif. — ½ pd. af rifnum jarðeplum bakast með 6 lóðum af smjöri og 1. lóði af jarðeplamjöli, og er síðan elt saman við 2 spónum af rjóma, 3 eggjum, ögn af salti, sikri, sítronuberki og múskati.

Um soðningu snúðanna,

Kjötsnúðar og fisksnúðar sjóðast ¼ tíma; mjöl- og jarðeplasnúðar 10 mínutur. Súpan verður að sjóða hægt þá jarðeplasnúðar eru hafðir, þar eð þeim er hætt við að skiljast í sundur. Að eins kjötsnúðar þola að sjóðast undir hlemmi.

Steikur og annað kjötmeti.

Steiking.

Það má steikja í ofni, tertupönnu eða potti. Þegar steikt er í ofni, verður að heita hann vel, svo að steikin dragist fljótt saman að utan því annars flýtur krapturinn út úr kjötinu. Síðan er öl, eða vatn með salti í, látið á steikarpönnuna, og steikin sjálf, sem feiti sje borin á, látin þar í, pannan svo sett inn í ofninn, og látin standa þar í honum tilbyrgðum ¾ tíma; eptir það er seyðið á pönnunni látið iðuglega drjúpa á steikina. Nautasteik, sem er 16 pd. þarf að minnsta kosti 3 tíma

til að steikjast. Steikin á aldrei að verða of dökkleit. Til að varna því, lætur maður skrifpappír, sem borinn er í feiti eða smjör, utan um hana og tekur hann af í hvert skipti sem látið er drjúpa á steikina. Ekki má steikin heldur verða of lin, því þá er verra að skera hana upp. Til að varna því, hleypir maður við og við ofnlokunni frá, þegar tekur að gnfa frekt upp af steikinni.

Steiki maður í tertupönnu skal leggja smáklofnar spítur og svörð innan um glæður á lokið; undir pönnunni á að vera mjög lítill eldur, helzt glæður. Með steikina er annars eins farið og í ofni.

Steiki maður í potti, sem almennast verður aðeins við komið hjer á landi, skal einungis brúka glæður og smáklofinn svörð, sem á að leggjast hringinn í kringum pottinn, þar eð steikin annars brennur í miðjunni. Fyrst er tekið $\frac{1}{2}$ pd. af smjöri móti 12 eða 14 pd. af kjöti og brúnað í pottinum, og svo er kjötið látið í og brúnað báðum megin, sem varir hjerumbil 1 tíma; þá er svo miklu af öli eða vatni hellt á, að nái mitt upp á kjötið. Annaðhvort þá eða með smjörinu má láta nokkuð af salti í. Síðan er steikt undir hlemmi nema á meðan að stykkinu er snúið, sem þarf ef trjehlemmur er brúkaður, þangað til kjötið er undir það orðið fullsteikt; þá er hlemmurinn tekinn af, svo að steikin verði ekki of lin. Hafi maður

járnhlemm, sem fellur vel, er farið að eins og þegar steikt er í tertupönnu. Fyrir feitina, sem steikt er í, má brúka flot af saltkjötssúpu og nýrnamör.

Út undir villibráð er brúkuð mjólk í staðinn fyrir öl eða vatn.

Í skamtinn handa einum manni er almennt ætlað ¼ pd. af kjöti; af hænsna-ungum og rjúpum ½ eða heill fugl; af húsöndum ¼ og af gæsum ⅛.

Nautakjöts steik.

Bezt á að vera hryggjarstykkið skammt fyrir aptan svanginn, og fylgi rifið sem áfast á að vera við apturhlutann; sömuleiðis lundirnar undan nýrunum. Kjötið verður meyrara, þegar það er búið að hanga nokkuð, og þegar steikja skal, er bezt að berja það með trjehamri, síðan þvo það og þurrka vel. Þá er farið með það eins og áður er sagt, nema hvað gott er að sjóða með vatninu eða ölinu dálítið af steyttu engiferi, heilann pipar, einn eða 2 lauka, lárviðarblöð og, ef maður hefur 1 eða 2 gulrófur brytjaðar.

Kindakjöts steik.

Bezta steikarefni af sauðkindum eru lærin eða annarhvor aptari fjórðungurinn. Kjötið er skírt og svo steikt eins og áður er fyrir sagt, nema hvað lambasteik ekki þarf að steikjast nema 1¼ tíma

Kálfskjöts steik.

Lærið eða nýrnastykkið er bezt. Eigi steikin að vera góð, er kjötið, 2. dögum áður en það á að brúkast, lagt í undanrenningu, sem verður að skipta um einu sinni á dag. Síðan er kjötið þvegið í köldu vatni, og sumir leggja það svo einar 2 mínútur í sjóðandi vatn, og þvo síðan aptur úr köldu vatni. Lærið steikist á 2 tímum. Nýrnastykki og bógur þurfa ekki nema 1¼ tíma.

Buffsteik.

Fyrst eru skornar aflangar skífur, svo sem þverhönd á breidd, hálft kvartil á lengð og fingurs þykkvar og barðar með trjehamri, þó ekki svo að sundur fari; á meðan er stráð á þær salti og steyttum pípar. Síðan eru skífurnar lagðar á pönnu í ljósbrúnað smjör, og steiktar báðum megin mátulega; þá eru þær látnar á djúpt fat, og smjörinu af hverri pönnu hellt yfir, en allt af tekið annað smjör þangað til allar skífurnar eru búnar; þá er allri ídýfunni hellt af fatinu á pönnuna, saxaður laukur og látinn í, suðu hleypt upp á og svo hellt út yfir kjötið. — 1 pd. af kjöti er ætlað handa 3.

Barið kjöt.

Kjötið sama og í buffi og eins meðhöndlað. Þegar búið er að berja kjötið, saxar maður lauk,

steytir dálítið af pipar og engiferi vel saman ásamt ögn af salti, og lætur saman við 2 skeiðar af hveiti, veltir svo skífunum upp úr þessu kryddi; þá eru þær lagðar í pott eða kastarolu í brúnað smjör, hver við hliðina á annari ásamt nokkrum lárviðarlaufum og allrahanda, og brúnaðar báðum megin. Síðan er soðið við jafnan eld þangað til kjötið fer að smlta; þá hellir maður kjötseyði eða sjóðandi vatni á smátt og smátt, unz það nær yfir kjötið, og lætur svo sjóða þangað til meyrt er orðið, eða allt að 2 stundum. Ídýfan er jöfnuð með hveiti hrærðu í vatni og dálitlu af soya. Loksins er öllu hellt á djúpt fat, og skeið látin í, svo hver geti skamtað sjer eptir vild. — 4 pd. af kjöti handa 8.

Karbónaðe.

það sem stytzt er í innan úr nautslæri er skorið í skífur, barið og saxað vel með stórum hnífi. Svo eru myndaðar kringlóttar kökur úr hverri skífu, þeim síðan dýft í brætt smjör og svo í hveiti, blönduðu með steyttu engiferi og pipar, eða í steyttar tvíbökur, salt og pipar. Svo er brúnað smjör á pönnu og kökurnar steiktar þar í báðum megin yfir hægum eldi, en ekki látnar verða of dökkar. þegar þetta er búið, er smjöri bætt á pönnuna ásamt einni eða tveimur skeiðum af vatni eða kjötseyði og smásöxuðum

lauk sem er látið sjóða saman 5 mínútur. Ídýfan er borin fram sjer í skál en ekki hellt út yfir eins og í buff.

Þegar kinda- eða kálfskjöt er brúkað, er vant að brúka rúmlega þverhandar breiðan rifjapart við hrygginn, sem höggvinn sje frá og hverri köku látið fylgja 1 rif, en kjötið er skafið utan af því ofanverðu og niður eptir og barið svo út, og er síðan farið með það eins og áður er fyrir sagt. — 3 stykki handa hverjum.

Kótelettur

eru búnar til eins og karbónaðe, nema hvað tvö rif eru höfð í eina köku og annað rekið úr. — 2 stykki handa hverjum.

Súrsteik.

Kjötið, sem bezt er að sje hálfrófustykki, er barið með trjehamri, og látið svo liggja í ediki 4. dægur, en snúið að minnsta kosti einu sinni á dag. Þá er edikinu hellt af, svo kjötið verði þurrt, og svo núið inn í það salti, steyttum negul, allrahanda og pipar. Svo er kjötið brúnað í smjöri báðum megin, hellt á það dálitlu af edikinu, sem það lá í, ásamt nokkru af vatni og steikt þangað til er orðið meyrt. Feitin er síðan veidd ofan af ídýfunni, og hún síuð í skál, og jöfnuð með svo sem, teskeið af brúnuðu hveiti.

Beinlausir fuglar.

Kjöt af innanverðu nautslæri er skorið í aflangar fingurþykkar og þverhandar breiðar skífur, sem eru barðar, en ekki svo að í sundur detti. Síðan er búið til kjötdeig (1 pd. af deigi á móti 4 pd. af kjöti) og 1 matspónn af því látinn á hverja skífu miðja, kjötskífunum svo vafið utan um og velt í hveiti blönduðu með steyttum pipar, engifer, söxuðum lauk og salti, og spotta bundið um. Síðan eru þessir svonefndu fuglar brúnaðir í ½ pd. af smjöri; að því búnu er hellt svo miklu vatni á þá, að fljóti yfir, og í því eru þeir soðnir, helzt með dálitlu af lárviðarlaufi, þangað til þeir eru orðnir meyrir, þá eru spottarnir teknir utan af, fuglarnir færðir upp á fat, og seyðinu, sem þeir voru soðnir í, hellt yfir. Í staðinn fyrir að brúna fyrst og sjóða svo, má sjóða fyrst og brúna á eptir. — Handa 6.

Roastbeef. (*Róstbíff*).

Nýrnastykkið af ungum og feitum uxa er barið með trjehamri, og látið svo hanga á svölum stað 3 eða 4 daga. Þá er það látið í djúpa pönnu með dálitlu af vatni, salti og 2 rauðlaukum og sett inn í heitan ofn með kolum báðum megin við pönnuna. Svona er það steikt hjerumbil 2½ stund, og á meðan er nokkrum sinnum feitu kjötseyði hellt yfir kjötið. Ofninn má ekki vera of heitur. Til að vita hvað því líður, þarf ekki

annað en væta grófan pappír í vatni og leggja yfir steikina. Brenni þá pappírinn. er ofninn of heitur og verður þá að taka steikina út á meðan ofninn er látinn kólna dálítið. Eins má steikja á lokpönnu eða öðrum potti með járnhlemmi yfir. Steikarsoðið er jafnað með hveiti og reitt fram með steikinni.

Steikt lambshöfuð.

Höfuðin eru klofin, svo að sinn helmingur af tungunni fylgi hvorum kjamma, verkuð og þvegin og látin standa 2 tíma í vatni; en þó skal heilann taka úr áður. Síðan eru kjammarnir soðnir í vatni, með töluverðu salti þangað til skinnið verður rifið af. Þá er allt skorið úr, sem óbrúkanlegt er, og þar á meðal eyrun, augun stungin út, gómfyllurnar plokkaðar úr, slegin egg og steytt brauð borið á kjammana og þeir svo steiktir í smjöri. Heilinn er látinn standa ½ stund í vatni og svo soðinn í mjög litlu vatni með salti ½ tíma og síðan soðið saman við dálítið af smjöri, steyttur pipar og edik. Heilinn er borinn á borð með lambshöfðunum. 1 kjammi handa hverjum. Með er höfð einhver stappa.

Steikt lifur.

Lifrin er fyrst vel afvötnuð og þvegin, og svo skorin í þunnar skífur, sem dýfa skal í hveiti

blönduðu með salti og steyttum pipar og engiferi, eða í steytt brauð blönduðu með salti og saxaðri steinsilju og brúna síðan í smjöri. Skífurnar eru teknar af pönnunni þegar þær eru orðnar meyrar, og ídýfan svo jöfnuð með dálitlu af hveiti hrærðu út í soya. — 1 lifur handa 2.

Fuglasteik.

Þegar búið er að verka fuglinn upp, má fylla hann með þvegnum sveskjum og er þá saumað fyrir skurðinn að aptan, og eins að framan, ef fuglinn er stór. Innan í gæsir er áður vant að núa steyttum pipar og salti. Að þessu búnu er lifrin látin undir annað vængjabeinið og fóhornið undir hitt, og svo þetta tolli, er bezt að binda spotta hringinn í kring; eins er bezt að leggja fæturna aptur með og binda þar um. Þessa spotta skal svo af taka, þegar fullsteikt er. Þegar þessi undirbúningur er búinn, brúnar maður smjör í steikarpönnu, og leggur fuglana í á bringuna hvern við hliðina á öðrum, og fer svo með þá eins og aðra steik.

Til að steikjast þurfa gæsir hjerumbil 2 stundir, andir og rjúpur 1 eða $1\frac{1}{2}$ stund, en smáfuglar, t. a. m. lóur og spóar $\frac{3}{4}$ stundar; þó er þetta yfirhöfuð allt komið undir stærð og aldri fuglanna.

Finkur. *(Finker).*

Saman við 4 lóð af bræddu smjöri skal hræra 2 lóð af hveiti, hella svo ½ pott af súpusoði og 2 matspónum af ediki saman við, og sjóða í þessu 6 eða 8 flysjuð og brytjuð epli. Í staðinn fyrir þau má brúka sveskjur. Loksins eru 2 pd. af soðnu nautakjöti brytjuð í smáteninga, og þeir svo látnir út í seinast, ásamt dálitlu af sykri og salti. — Handa 7.

Fylltur kálfshaus.

Fyrst skal láta hausinn í sjóðandi vatn, svo hárin náist af. Að því búnu er hann klofinn, augun stungin út, tungan skorin úr, og allt þvegið sem bezt, og latinn svo upp í söltuðu vatni en ekki soðinn til fulls. Þá er heilinn tekinn úr og öll bein, þannig að kjötið sje heilt, og allar himnur flysjaðar af, og kjammarnir lagðir á fat. Nú er búið til deig úr kálfskjöti, og því drepið í höfðamatinn af hverjum kjamma, og þessir þannig fylltu kjammar lagðir saman, bundið utan um þá lauslega og soðnir í vatni yfir glæðum, ásamt nokkrum gulrófum, dálitlu stykki af reyktu fleski og 2 laukum, þangað til þeir eru orðnir meyrir. Er þetta svo borðað með beiskri ídýfu, eða matur brúkar soðið af kjömmunum, jafnar það með hveiti og kryddar eptir vild sinni. Kjammarnir eru lagðir lagðir laglega á fat, að ekki detti úr kjötdeigið.

Bakað kjöt, (*Indbagt Kjöd*).

$1\frac{3}{4}$ pd. af steiktu eða soðnu kjöti er skorið í þunnar skífur, sem er velt í deigi gjörðu úr 6 lóðum hveitis, 1 eggi, 1 lóði af smjöri, 1 pela af mjólk og dálitlu af sykri og salti. Síðan er kjötið steikt á pönnu eða í potti. Með þessu er brúkað stappa, helzt salat.

Steiktir snúðar. (*Fricadeller*).

Kjöt- eða fisk-snúðar (sjá „súpusnúðar") eru flattir nokkuð út, og lagðir svo á pönnu í sjóðandi smjör og steiktir við jafnan eld, svo að þeir brúnist ekki of fljótt, en fullsteikist. — Tveir snúðar handa einum.

Kjötkássa, (*Lapskovs*).

3 lóð af smjöri eru brúnuð með 2 lóðum af hveiti, $\frac{1}{2}$ potti af kjötsoði eða vatni, einum söxuðum lauk, (skýi eða soya) asíu og steyttum pipar. Þetta er látið sjóða saman. Í staðinn fyrir asíu má hafa dálítið af sykri. Loksins er látið saman við þetta 1 pd. af soðnum eða steiktum kjötleifum, smásöxuðum, og nokkuð af brytjuðum jarðeplum, ef til eru — Handa 6.

Lungnakássa. (*Lungemos*).

Lungu (helzt af ungri skepnu) eru soðin annaðhvort eingöngu, eða, sem betra er, ásamt hjart-

anu og hálfri lifrinni. Allt þetta verður þó áður að standa svo sem 1 stund í köldu vatni, svo að blóðið dragist úr, eins og líka þarf að vera búið að skera allt burt, sem óætt virðist. Síðan er þetta soðið í dálitlu af vatni og salti, þangað til meyrt er orðið, tekið svo upp úr, saxað smátt og sett aptur upp með 1 potti af soðinu, sem var í pottinum, 1 matspæni af hveiti, 4 lóðum af smjöri, 1 steyttri tvíböku, ögn af ediki, kórennum, sykri og salti, og soðið svo $\frac{1}{2}$ stund.

Skelpöddu bróðir. (*Forloren Skildpadde*).

Kálfshöfuð er klofið, verkað upp, og látið liggja í köldu vatni svo sem $\frac{1}{2}$ stund, svo að blóðið dragist úr, skáldað svo í heitu vatni, og soðið ásamt tungunni (sem á að skerast úr) í vatni og salti þangað til meyrt er orðið. Nú er allt kjötið skorið frá beinunum, lagt á fat, verkað vandlega, og ásamt tungunni skorið í smáa ferhyrnda bita. Síðan tekur maður 4 eða 5 skífur af reyktu fleski með sverðinum á, sem vel verður að skafa, 2 pd. af nauts langleggja kjöti, sem skera skal í smástykki, 2 gulrætur, steinseljurætur og 10 brytjaða lauka. Þetta er soðið eins og brún súpa, þynnt með kjötseyði og nokkru af kálfshöfuðssoðinu, síað og fleytt. Nú er væn flýs af smjöri brúnuð og í því soðinn stór rifinn laukur, þó svo að ekki sviðni; þar í eru látnir 3 kúfaðir spæn-

ir af hveiti og nokkuð af pipar (helzt Kajenne pipar), og þetta er svo þynnt með brúnsúpunni og verður að vera nokkuð jafnt. Í þessu er síðan kjötið af kálfshöfðinu soðið vel ásamt ½ potti af maderavíni eða ½ pela af cognac (kúnjakk) og vökva úr 1 sítrónu. Heilinn er þveginn vel í köldu vatni, soðinn í nokkru soði ásamt smjöri og salti, og borinn á borð sjer í lagi. Þegar hitt er borið á borð, er saman við látið 1 peli af maderavíni eða gamalvíni, litlir fisksnúðar og 10 sneidd harðsoðin egg. Sje ídýfan ekki nógu beisk, má bæta í meiru af pipar. — Handa 10.

Spaðmusl. (*Frikasse*).

Í það má hafa kindakjöt eða kálfskjöt. Bringan eða bógurinn eru bezt. Þegar vel er búið að þvo kjötið, er það skorið í smástykki, svo sem vænan munnbita hvert, og sett upp með svo miklu af vatni að það fljóti yfir kjötið og urtavöndur látinn í, dálítið af salti og ögn af steyttu engiferi. Þegar kjötið sýður er vel fleytt, og þegar það er orðið næstum því fullmeyrt, er það fært upp. Soðið er nú síað, sett aptur upp, og kjötið aptur látið í ásamt 2. steinseljurótum og 1 silju. Þegar ræturnar eru meyrsoðnar, er soðið jafnað með dálitlu af smjöri og hveiti þangað til mátulega þykkt er orðið, og má þá láta saman við ögn af rifinni múskatshnotu og smásaxaðri steinselju.

Líka má láta lítil jarðepli út í. Handa 8 skal taka 4 pd. af kjöti, 1¼ pott af vatni, 4 lóð af smjöri og 3 lóð af hveiti.

Karrí

er búið til úr ýmsum kjöttegundum, en almennast úr lambs- eða kálfsbringum. Kjötið er sundrað í smábita, þvegið vel úr vatni og skírt. Smjör er brætt og hveiti, karrí og salti hrært saman við. Þetta er soðið í potti, og smám saman þynnt með volgu vatni, þangað til það verður eins og vellingur. Síðan er kjötið látið þar í, og þegar það er búið að sjóða nokkuð, er soðið aptur þynnt með vatni, og svo er allt látið sjóða undir hlemmi. Með þessu er borið á borð, sjerílagi, karrí eða pipar. Soðin hrísgrjón í vatni eru höfð til viðmetis. — 4 pd. af kjöti handa 8.

Lystarspað. (*Ragout*).

Hvort sem maður hefur fuglakjöt eða annað, er það skorið í smástykki. Síðan er í pott látið ský, dálítið af súpufloti og kjötseyði, og hellt vel; sje ekki kjötseyði til, má brúka vatn og salt. Þegar það er orðið heitt, er kjötið látið í ásamt hálfum sundurskornum rauðlauk, hálfri niðursneiddri sítrónu með berkinum á, dálítið af steyttum pipar, karrí og ögn af vínediki, og þetta lætur maður sofna. Verði soðið of þunnt, er það

jafnað með hveiti. Líka má hafa brytjuð jarðepli í.

Kjötsúrs, *(Pressesylte).*

Erlendis er að mestu brúkað kjöt af svínshöfðum, en vjer getum allt að einu brúkað nautakúa- og kálfshöfuð. Höfuðið er klofið, augun og heilinn tekinn úr, eyrun skorin af, sem og allt annað óætilegt; síðan er það lagt í kalt vatn, svo að blóðið dragist vel úr, skáldað í heitu vatni, (ef skinnið er ekki flegið af), og loksins verkað sem bezt verður úr köldu vatni, og skolað opt. Nú er allt sett upp í köldu vatni með salti og meyrsoðið. Þá er allt kjötið losað utan af beinunum og skorið, á meðan það er sem heitast, í aflangar skífur. Nú er eitt lag af þessum kjötskífum lagt í hring í hreint lín, og sje lagið eins stórt um sig og diskur; þar ofan á annað lag af viðlíka stórum og þykkum fleskskífum og þannig leggur maður höfðamatinn í annaðhvort lagið, þangað til hann er búinn. Sje flesk ekki til, verður það að vanta; en hvort sem er, verður milli hvers lags að strá dálitlu af steyttum pipar, engiferi, og negul. Þó verður að gæta að því, að línið sje nógu stórt, því nú er bundið fast fyrir og allt látið í pott, niður í sjóðandi kjötsoð. Suðunni er nú aptur hleypt upp, kjötið síðan fært upp úr, en látið vera í líninu, lagt svo undir farg þegar

kalt er orðið. Þegar það er búið að liggja svona í 2 eða 3 dægur, er það látið í kaldan pækil helzt úr sterku ediki, með lárviðarlaufi, heilum piparberjum, fáeinum negulnöglum og ögn af salti. Þetta er síðan sneitt niður og borða með ediki og pipar.

Kæfa.

Maður tekur helzt krof af veturgamalli kind, sem búið er að hanga næturlangt, þá er það höggvið niður nokkuð stórt, þvegið og verkað vandlega, og síðan soðið þangað til að öllum beinunum verður smeygt úr. Þegar búið er að ná öllum beinunum úr, er kjötið stappað sundur í öðrum potti, en lítið tekið í senn, þangað til allt er búið, og þá er það látið í pottinn aptur og flotinu af kjötinu rennt yfir (sumir láta mörinn með). Þessu er svo öllu vel stappað saman ásamt töluverðu af salti. Líka má, ef vill, láta saman við ögn af steyttum pipar, allrahanda og negul. Þegar kæfan er orðin vel samfelld, er hún látin í þjett og hreint flát, og henni vel þjappað í, og látin svo kólna á vel svölum stað. Er svo bezt að bræða yfir flátið með floti eða tólg, svo lopt komist ekki að. Góð kæfa er eitthvert bezta viðbit við brauði eða soðnum jarðeplum.

Fiskur
alls konar, soðinn og steiktur.

Enginn fiskur má standa lengi í vatni, því þá verður hann bragðdaufur; þegar búið er að verka og brytja hann, skal þvo hann úr vatni þangað til ekkert sjest á vatninu, leggja síðan á fat og strá salti á. Bezt er að sjóða sjófisk í sjó; en náist ekki til hans, er hann soðinn eins og vatnafiskur í nógu vatni vel söltuðu. Vatnið verður að vellsjóða, og eldurinn að vera líflegur undir, áður en fiskurinn er látinn í. Þegar búið er að veiða froðuna vel ofan af og fiskurinn er fullsoðinn, er hann tekinn ofan, og í pottinn látið nokkuð af köldu vatni, svo að suðan fari strax úr, því við það verður fiskurinn stinnari og fer ekki eins í sundur, þegar hann er færður upp.

Fiskur steikist bezt yfir svarðar-glæðum. Þegar fiskurinn er laus við pönnuna, þá hún er hrist, er hann fullsteiktur öðru megin, og verður þá að snúa honum við.

Það heitir að súrsa (*marinere*) fisk, þegar látið er edik, rauðlaukur og pipar á hann steiktan, svo hann megi geymast óskemmdur nokkuð lengi.

Til að verja hráum fiski skemmdum nokkra daga, er bezt að skera hnakkabeinið í sundur á

fiskinum lifandi. Svo er skurður gjörður fast við hausinn, og slógið tekið innan úr, og fiskurinn síðan troðinn út með grasi, og lagður óþveginn á svalan stað.

Af fiski er allt að 1 pd. ætlað hverjum manni.

Þorskur.

a. Soðinn: Þegar búið er að slægja og verka hann vel upp; er hann skorinn þvert yfir í þunn og lagleg stykki; sem skola skal úr köldu vatni og sjóða síðan. Borðast með bræddu smjöri, mustarði og soðnum jarðeplum.

b. Steiktur: Þyrsklingur er beztur. Þegar búið er að verka hann, er hann látinn liggja í salti 1 stund; síðan skal þurrka hann vel, strá hveiti á, og steikja svo í smjöri, annaðhvort heilan, eða flattan og skorinn í stykki. Við honum er haft brúnað smjör.

c. Meyktur (*stuvet*): 4 pd. af þorski eru soðin í 1 potti af söltu vatni, og að því búnu færð upp. Saman við 6 lóð af bræddu smjöri, er svo látið: 1 saxaður laukur og nokkrar ansjósur saxaðar með kryddinu sem er á þeim, 4 steyttar tvíbökur, og dálítið af steyttu múskatsblómi er svo látið í smjörið. Síðan er fisksoðið síað, og saman við látið: 1 peli af kjötseyði, jafnmikið af gamalvíni og vökvi

úr $\frac{1}{2}$ sítrónu. Er svo soðinn smátt og smátt hellt í smjörið, og í þetta loksins látinn fiskurinn, sem soðinn var, og því næst suðu hleypt sem snöggvast upp á öllu saman, og að því búnu allt fært upp á fat. Edik má brúka í staðinn fyrir sítrónu. Tvíbökurnar verða að vera fleiri en tiltekið er, ef þær eru mjög litlar.

Ísa.

Með hana er farið eins og þorsk, nema hvað hún þarf að afhreistrast vandlega, og þarf meiri suðu en þorskur.

Kolar,

a., soðnir: þegar búið er að verka fiskinn, sker maður hausinn og uggana af; svo má líka taka roðið af bakinu sem ætíð er dökkt; síðan eru kolarnir soðnir heilir eða stykkjaðir í söltu vatni. Við er haft brætt smjör með steinselju, eða brætt smjör og pipar, eða súr ídýfa og þar að auki soðin jarðepli.

b., steiktir: þegar búið er að verka fiskinn, er hann saltaður, og látinn liggja svona 1 klukkustund. Síðan þurrkar maður vel af fiskinum, sker nokkra þverskurði í roðið, ber á hann þeytt egg og brauðgar með steyttum tvíbökum, eða veltir honum í hveiti, og steik-

ir svo í smjöri. Edik er gott að hafa með sdýsunni.

Lúður.

a., soðnar: Aðferðin hin sama og við kolana, nema hvað lúðurnar þursa lengri suðu.

b., steiktar: Aðferðin eins og við kolana, nema hvað lengur þarf að steikja, ef stykkin eru mjög þykk.

c., karbónaðe og buff má búa til úr heilagfiski á sama hátt og úr kjöti.

Síld.

a., soðin: Ný síld er afhreistruð, þvegin og soðin, helzt með lárviðarlaufi og heilum pipar. Við er haft: annaðhvort piparrót í rjóma, eða brætt smjör og edik.

Salta síld má einnig sjóða þannig: Eptir að búið er að afvatna hana, skal skera hana sundur í miðjunni, ef hún er stór, láta síðan í pott, hella vatni á, og setja yfir eld; en þegar hvít froða kemur á vatnið, skal taka pottinn ofan aptur. Á meðan á þessu stendur lætur maður 1 smásaxaðan lauk á pönnu ásamt ögn af steyttum pipar og engiferi og 1 vænum spæni af steyttum tvíbökum, hellir ögn af kjötseyði út á, og lætur bitakorn af smjöri í, setur síðan á glæður, og lætur

sjóða þangað til laukurinn er orðinn meyr og mauk þetta fer að þykkna. Þá skal láta síldina í, og sjóða hana dálítið við linan eld, og að því búnu bera hana þannig á borð.

b., steikt: Af nýrri síld skal skera sporðinn og hálfan hausinn, gjöra þverskurði báðum megin í fiskinn, salta síðan og láta þannig liggja allt að 1 klukkustund. Þá skal skola og þurrka svo síldina með hreinum dúki, og steikja síðan eins og kola. Við er haft smjörið, sem síldin er steikt í, ásamt ediki.

Eins má taka salta síld, afvatna hana, skera sporðinn og hálfan hausinn af, vefja svo hálfri örk af pappír utan um hverja síld, en bera samt áður smjör á hann að innan og eins að utan, þegar búið er að sveipa honum utan um, og steikja síðan síldirnar á rist yfir glæðum. Þetta kalla Danir „síld í Slobrok“, þ. e. síld í sloppi.

Þá má enn fara svo með salta síld. Hún er afvötnuð, skorin í sundur, ef hún er stór, og soðin. Síðan er væn flýs af þvegnu smjöri lögð á fatið, sem síldina skal bera inn á, og nokkuð af steyttum tvíbökum og múskatsblómi; þetta er svo hrært út í ögn af vatni, fatið sett á glóð, síldirnar látnar í, öðru fati hvolft yfir eins og loki, og látið krauma

stundarkorn. Þegar síldin er borin á borð, má strá yfir hana steyttu múskatsblómi.

c., Súrsuð (*marineret*): Ný síld er slægð og verkuð vel, þurrkuð síðan vandlega og steikt hægt með lítilli feiti. Svo er hún látin kólna og þá lögð ofan í krukku, og sjeu síldirnar margar, skal á milli hvers lags láta lárviðarblöð, rauðlauk og pipar, og loksins er vínediki hellt yfir svo vel vatni yfir. Ef maður vill geyma síldina lengri tíma verður að fergja hana og binda vel yfir krukkuna.

Rauðmagar.

a., soðnir: Þegar búið er að slægja, skal hveljuna taka utan af fiskinum, sem bezt er að skera í nokkuð þykkva bita, strá á þá salti og stökkva á þá ediki, og láta svo liggja þangig góða stund. Síðan eru bitarnir látnir í vatn með töluverðu salti og soðnir. Borðast með ediki og pipar eða súrri ídýfu.

b., steiktir: Aðferðin er hin sama og við annan fisk, nema hvað þeir þurfa mjög litla feiti.

Lax.

a., soðinn: Laxinn er skafinn frá hausnum og aptur eptir með sljófum hníf, svo að slepjan náist af, en hreistrið sitji eptir, og því

næst er hann þveginn, slægður, skorinn í máturleg stykki, og þveginn síðan aptur. Nú er vatn með nægu salti látið upp, og í það sneiddur laukur, lárviðarlauf, pipar, negull og ögn af allrahanda. Þegar sýður, er laxinn látinn í, en fleytt vel á meðan verið er, að sjóða og hafðar góðar gætur á, að fisknrinn sjóði ekki um of. Bæði kaldan og heitan má borða hann með piparrótar ídýfu, sem á að vera köld, ef fiskurinn er kaldur. Líka má hafa brætt smjör og edik við.

b., steiktur: Maður tekur helzt bakið, sker það í stykki, og lætur liggja nokkra stund í köldu vatni. Hafi laxinn verið saltaður, þarf hann að liggja dægurlangt í vatni, sem opt þarf að skipta um, svo sèltan fari úr. Að þessu búnu skal þurrka laxinn með hreinum dúki, bera á hann egg og steytt brauð, og steikja síðan í smjöri.

c., í hlaupi (*i Gelee*): Laxinn er soðinn í sínum helmíng af hvoru, ediki og vatni; að því búnu er hann færður upp og lagður á fat, en fisksoðið er aptur sett upp með pipar, ögn af allrahanda og engiferi og hjartarhornshlaupi, sem er þannig til búið: Hjartarhorn (*Hjortetak*) er skolað í volgu vatni, og soðið svo í vatni (1 pd. af horni í móti 4 pottum vatns), og síðan er farið með það eins og

stinnt soðhlaup af **húsblas**. Þegar soðið fer að sjóða, eru velþeyttar hvítur úr tveimur eggjum látnar í; þá skal hræra hægt í með hrislu, en áður en suða kemur upp aptur, skal taka pottinn ofan og sía soðið í þjettum dúki. Þessu síaða seyði er svo hellt yfir laxinn og nokkrir dropar af sítrónusafa látnir drjúpa í.

d., **eins og buffsteik**: Þegar búið er að verka fiskinn vel, er roðið tekið af, dálkurinn skorinn frá, en fiskurinn í smá fingurþykk stykki, sem svo eru barin eins og buffsteik með breiðu hnífsblaði. Báðum megin skal bera á þau salatolíu eða smjör, strá pipar og salti á, og hella dálitlu af ediki yfir. Þegar stykkin eru búin að liggja svona 2 stundir, skal steikja þau á rist yfir glóð og leggja á fat, sem halda skal heitu yfir glóð, þar eð lax þannig tilbúinn á að snæðast heitur. Ídýfan, sem við á, finnst meðal ídýfanna; henni skal hella yfir fiskinn á fatinu, sem hann er fram reiddur á, og láta smáflysjuð jarðepli utan með umhverfis.

Silungur.

Með hann má fara eins og þorsk eða lax.

Saltfiskur. (*Klipfisk*).

Því gagnsærari þessi fiskur er, þegar honum er haldið upp við birtuna, því betri er hann. Maður sker hann sundur í smá stykki, og lætur hann liggja í köldu vatni 1 sólarhring, þar á eptir er hann skafinn og þveginn, og settur svo upp í vatni, svo sem 2 stundum áður en borða á, og látinn síðan sjóða svo hægt, að vatnið sjáist að eins kvika. Optast er við honum haft brætt smjör og mustarður og soðin jarðepli; en eins má brúka brætt smjör með saxaðri steinselju, og skal þar í láta 1 eða 2 smásöxuð harðsoðin egg.

Harður fiskur. (*Stokfisk*).

Fiskurinn er bleyttur vel út í vatni, síðan þveginn vel, skafinn, og uggar, dálkar og önnur bein numin burt. Þá er hann vafinn saman, krossbundinn, settur upp í köldu vatni, og látinn sjóða hægt og sígandi eins og saltfiskur. Þegar fiskurinn er búinn að sjóða þannig hálfa stund, er hann færður upp, lagður í pjátursáld og salti ýrt á hann; þá er hann byrgður og vatnið látið renna af honum. Þegar hann er þurr orðinn, er hann lagður á fat, bandið tekið af, fiskinum flett í sundur, og öll sjáanleg bein kroppuð úr; að því búnu er salti og steyttu engiferi stráð á hann, og þannig er hann borinn á borð. Við honum er haft

annaðhvort skírt smjör, jafnað með hveiti og soðinni smásaxaðri steinselju, eða rjóma-ídýfa.

Plokkfiskur.

a., af nýjum fiski: Hvort sem fiskurinn er nýsoðinn, eða maður hefur leyfar af soðnum fiski, eru beinin tínd vandlega úr, og fiskurinn stappaður vel eða saxaður smátt. Svo bræðir maður smjör, og hrærir hveiti saman við (3 lóð hveitis móti 4 lóðum af smjöri), og þynnir það með mjólk, eptir því sem maður vill hafa það þunnt eða þykkt, og hrærir vel í; síðan er fiskurinn látinn saman við, ásamt dálitlu af múskatsblómi, og soðinn nokkur augnablik. Þá er að endingu sykur og salt látið í, og soðin, flysjuð og heit jarðepli lögð utan með á fatið. Þegar meira er haft við, er í staðinn fyrir jarðepli brúkað franskbrauð, skorið í skífur, og steikt á pönnu og svo látið í kringum fiskinn á fatinu, eða í þess stað smáar smjördeigskökur.

b., af saltfiski: Hann er tilbúinn á sama hátt, með smjöri, hveiti, mjólk og múskatsblómi, en brytjuð jarðepli eða gulrætur látnar saman við; sumir brúka soðnar rúsínur.

Fiskfíli. (*Fiske-Filet*).

Fiskurinn er verkaður vel, flattur og beinin

skorin úr. Síðan skal brytja hann í ferhyrnd stykki, dýfa þeim fyrst í eggjahvítu, og svo í steytt brauð, blönduðu salti og pipar, og steikja þau ljósbrún í skírðu smjöri. Að því búnu eru stykkin lögð á fat, hringinn í kring með börmunum, en innan í þessum hring skal hafa annaðhvort soðin heit jarðepli með súrri ídýfu yfir, eða meykta krælinga.

Fiskstrangar. (*Rouletter af Fisk*).

Vanalegar pönnukökur eru bakaðar ljósar, og ofan á þær drepið ekki mjög þykku lagi af plokkfiski tilbúnum af nýjum fiski. Síðan eru kökurnar vafðar saman og steiktar ljósbrúnar. Borðazt með steiktu smjöri.

Krælingar.

a., soðnir: Skeljarnar eru hreinsaðar vel, og látnar svo ásamt salti og 2 laukum í ketil með loki yfir. Ketillinn er svo látinn á eld, en hristur við og við, svo að neðstu skeljarnar verði stundum ofan á. Þegar skeljarnar fara að opnast, er fiskurinn innan í soðinn. Fiskurinn er látinn halda sjer í skeljunum og borinn þannig á borð og snæddur með *Hollenzkri ídýfu.*

b., meyktir: Þegar búið er að sjóða þá, eins og áður er sagt fyrir, er fiskurinn skorinn úr, og numið burt skeggið og naflinn. Svo

er mauk búið til úr þvegnu smjöri og hveiti, látið í það nokkuð af kjötseyði, sett síðan yfir eld og hrært í, þangað til sýður. Þá er mauk þetta ásamt skelfiskinum látið á djúpt fat, og bakað í bökunarpotti eða ofni. Þegar borið er á borð, má jafna maukið með eggjablómi.

Býtingar (Buddinger).

Þeir eru tvenns konar: **heitir** og **kaldir**, og eru búnir til í pjátur-mótum.

Þegar heitir býtingar eru búnir til, rennir maður bræddu smjöri innan um allt mótið, og stráir steyttu hveitibrauði bæði innan um það og eins ofan á býtinginn, þegar búið er að láta hann í. Mótið er látið í sjóðandi vatn í potti, en hann þarf að vera svo djúpur, að mótið snerti ekki pottinn (því annars brennur býtingurinn við), og svo víður, að nóg vatn sje umhverfis mótið. Það ríður á því, að jafnt sje kint undir, svo að suðan fari ekki úr vatninu; en þegar vatnið fer að minnka við suðuna skal ætíð bæta í sjóðandi vatni. Þegar býtingurinn er hálfsoðinn, skal leggja glæður ofan á lokið á mótinu, og halda þeim við þangað til hann er fullsoðinn.

Við kalda býtinga er það regla, að væta

mótið innan með vatni, og strá svo innan um það steyttu hvítasykri. Eigi ekki að sjóða býtinginn, er bezt að bera góða matarolíu innan á mótið. Kalda býtinga er bezt að búa til deginum áður, svo þeir geti orðið nógu stinnir.

Heitir býtingar.

Mjöl býtingur.

½ pd. af smjöri er látið sjóða dálítið saman við 3 pela af nýmjólk í tinuðum potti; saman við þetta skal hræra svo mikið af fínu mjöli, að það verði að stinnu deigi, sem svo er látið rjett að segja kólna; þá er saman við það hrært rauðunni og hvítunni úr 10 eggjum, ögn af salti og sykri og berki af einni sítrónu. Síðan er allt látið í mótið, og farið með það eins og áður er fyrir sagt. Þessi býtingur þarf að sjóða 2 stundir. Kirsiberja ídýfa á bezt við. — Handa 12.

Hrísgrjóna býtingur.

¾ pd. af skoluðum hrísgrjónum (eins og kennt er að framan) skal hræra út í mjólk, svo þau verði að vel þykkum og þjettum graut, sem þá er soðinn, en þó ei til fulls, og svo látinn kólna nokkuð. Síðan skal skíra ½ pd. af smjöri, hræra í því, þangað til það verður að froðu, og hræra svo aptur saman við það 10 eða 12 eggja-rauður og ¼ pd. af steyttu hvítasykri, láta svo grautinn í

þetta, þegar hann er orðinn kaldur, ásamt $\frac{1}{4}$ pd. af rúsínum, ögn af steyttum kaneli og berkinum af einni sítrónu, og elta þetta vel saman. Hvítan úr eggjunum, er svo látin í, og henni hrært hægt saman við, ásamt ögn af salti. Síðan er allt látið í mótið á vanalegan hátt og soðið 2 stundir. Bezt er kirsiberja ídýfa eða ripssafi með þessum býtingi. — Handa 9.

Prinsessu býtingur.

Saman við $1\frac{1}{2}$ pela af nýmjólk eða rjóma skal hræra 6 lóðum af hveiti; svo skal bræða 6 lóð af smjöri í $\frac{1}{2}$ pela af rjóma, og þegar smjörið er bráðnað, er hveitið, sem hrært var út í mjólkina, látið í og steikt síðan. Nú skal hræra 6 lóðum af steyttu hvítasykri saman við 12 eggjablóm, þangað til eru vel hvít orðin; þá skal láta hið steikta hveiti saman við, en það verður, að vera orðið kulnað áður, og svo skal elta þetta saman í $\frac{3}{4}$ stundar. Nú er soðið dálítið af mjólk, og á meðan á því stendur, látið í hana ögn af steyttum kardemommum og vanille og ofurlítið af salti. Þetta er svo látið saman við deigið ásamt þeyttri hvítu úr 12 eggjum. Þetta deig er svo látið í mótið og soðið 2. stundir. Við er höfð einhver sæt ídýfa. — Handa 6.

Jarðepla býtingur.

a., Maður sýður jarðepli, helzt deginum áður en á að brúka þau; þegar þau eru orðin full köld, skal flysja þau og rífa á ríf, svo að ekkert verði heilt í þeim. 1 pd. af þessu skal baka í $\frac{1}{4}$ pd. af smjöri. $\frac{1}{4}$ pd. af óbræddu smjöri skal hræra, þangað til það verður eins og þykk froða, og elta síðan í fjórðung stundar saman við $\frac{1}{2}$ pd. af sykri og 10 eggjablóm; láta svo jarðeplin í þetta ásamt rifnum berki af einni sítrónu, $\frac{1}{4}$ pd. af steyttum sætum möndlum og ögn af kardemommum. Þetta skal svo aptur hræra í fjórðung stundar, og seinast er hvítan úr eggjunum, sem áður skal þeyta, látin í. Þenna býting skal sjóða 2 stundir. Ídýfan hin sama og með mjölbýtingi. — Handa 6.

b., Saman við $1\frac{1}{2}$ pd. af rifnum jarðeplum skal hræra 18 eggjablóm, $\frac{1}{4}$ pd af skírðu smjöri, $\frac{1}{4}$ pd af sykri, 6 lóð af sætum og 2 lóð af bitrum möndlum og ögn af steyttum kardemommum. Seinast er hvítan úr eggjunum þeytt og látin saman við. Suðutíminn 2 stundir. Ídýfan eins og áður er sagt. — Handa 10.

Sagógrjóna býtingur.

$\frac{1}{2}$ pd. af sagógrjónum og 1 pottur af mjólk er

soðið saman, og iðuglega hrært í, þangað til grjónin eru orðin eins og gagnsær; þá skal færa graut þenna upp á fat, og láta þar í stykkiskorn af þvegnu smjöri, nokkuð af sykri og rifinn börk af einni sítrónu. Saman við þetta skal hræra ½ pd af hreinsuðum, skoluðum og þurrkuðum kórennum, og svo skal í þetta láta þeytta rauðu og hvítu úr 5 eggjum, 1 pela af rjóma og ögn af salti. þessi grautur er síðan látinn í mótið og soðinn ½ stund. Borðazt með vínídýfu. — Handa 6.

Rauðavíns býtingur.

½ pottur af rauðavíni er soðinn með 4 lóðum af sætum söxuðum möndlum, 2 lóðum af bitrum steyttum möndlum, 10 lóðum af sykri og ögn af rifnum sítrónuberki og steyttu vanille. ½ pd. af sagógrjónamjöli er svo hrært út í ½ pott af rauðavíni, og hrært gætilega saman við hitt vínið þegar það sýður. þegar þetta allt er búið að sjóða 10 mínútur, skal taka það af eldinum, láta saman við 12 eggjablóm, og hræra svo í ½ stund. Seinast er hvítan úr eggjunum þeytt og látin saman við. Að því búnu er allt látið í mótið. Suðutíminn 2½ stund. Kryddflauta ídýfa á bezt við. — Handa 10.

Kjötbýtingur.

Í hann er haft venjulegt, vel tilbúið kjötdeig

sem láta skal í mótið, undirbúið eins og fyrir er sagt að framan, og sjóða 2 stundir. Við er höfð ídýfa úr skýi eða hrærðu smjöri.

Fiskbýtingur.

Í hann er haft venjulegt fiskdeig, nema hvað deigið er gjört linara með eggjum. Býtinginn skal sjóða 3 stundir, og hafa glæður ofan á lokinu. Ídýfan eins og með fiski yfirhöfuð eða hrært smjör.

Saltfiskbýtingur.

10 lóð af smjöri skal bræða, og baka í því ¼ pd af hveiti, og skal á meðan bakað er þynna það með 1½ pela af mjólk. Þegar búið er að hræra í því stundarkorn, skal taka það ofan, og hræra saman við 12 eggjablóm, 1 pd af soðnum og smásöxuðum saltfiski, ögn af salti, rifnu múskatsblómi, rúsínum og loksins hvítunni úr eggjunum. Suðutíminn 2 stundir. Við er haft hrært smjör, múskatsblóm og ögn af pipar. — Handa 10.

Rúgbrauðs býtingur.

12 lóð af rifnu rúgbrauði skal þurrka á pappír í ofni, svo að steyta megi mjög smátt á eptir. Svo skal hræra 12 lóðum af steyttu sykri saman við 12 eggjablóm ½ stund, og láta síðan hið smásteytta brauð í ásamt 4 lóðum af söxuðum

sætum möndlum og 1 lóði af bitrum steyttum möndlum. Seinast skal láta í hvítuna úr eggjunum, sem áður þarf að þeyta. Er svo allt látið í mótið og soðið 2 stundir. Sæt ídýfa á bezt við. — Handa 6.

Kaldir býtingar.

Hrísgrjóna býtingur.

2 pd. af hrísgrjónum, sem skulu undirbúin, eins og að framan er fyrir sagt, eru látin í 6 potta af sjóðandi vatni, og soðin undir hlemmi (án þess að hrært sje í) þangað til vatnið er soðið burt; þá er hrært í iðuglega, þangað til grjónin eru orðin meyr, og eins og stinnur grautur. Ögn af salti skal láta í. Samstundis skal sjóða 2 pd. af hvítasykri með 1 pela af vatni, þangað til það verður að sírópi; þegar búið er að veita froðuna ofan af, er í það látið: 3 pelar af hvítu rommi, vökvinn úr 4 og rifinn börkur af 2 sítrónum, þegar suðan kemur upp á þessu aptur, skal láta það í grautinn heitan, og þegar svo er búið að sjóða á ný í 5 mínútur, er allt látið í mótið. Kryddflauta ídýfa er höfð við. — Handa 20.

Rauðavíns býtingur.

1 pott af rauðavíni, 1 peli af kirsuberjasafa, 1 pela af kúnjakki, vökvann úr einni sítrónu, $\frac{3}{4}$ pd af hvítasykri og $\frac{1}{4}$ pd. af stívelsi skal sjóða

saman svo sem fjórðung stundar. Þegar það er farið að kólna, er því helt í mótið. Við eða höfð kryddflauta ídýfa. — Handa 7.

Romm býtingur.

a., 20 eggjablóm skal þeyta með 1 pd af steyttu sykri og 1½ pott af sjóðheitum rjóma; saman við þetta skal svo aptur þeyta 1 pd. af stinnu hlaupi og 3 pela af rommi; skal svo hræra í þessu, þangað til kalt er orðið, og hella síðan í mótið. — Handa 15.

b., 20 eggjablóm skal þeyta með 1 pd af steyttu sykri, og saman við þetta hræra ½ pott af þeyttum rjóma ásamt ½ pott af rommi. Svo skal setja þetta yfir snarpan eld, ásamt 8 lóðum af stinnu hlaupi, og hræra síféllt í þangað til suða kemur upp á; þá skal strax taka ofan og hræra í, þangað til kalt er orðið, og láta svo í mótið. — Handa 10.

c., Dálítið stykki af vanille skal sjóða fjórðung stundar í ½ pela af mjólk, sía og láta síðan í 2 potta af rjóma, sem svo skal sjóða með 1 pd. af sykri og 1 pd. af stinnu hlaupi. Að því búnu er þetta síað, og hrært saman við það (þangað til kalt er orðið) ½ pott af rommi, vökva úr 2 sítrónum, 2 þeyttum eggjablómum, og seinast hvítunum þeyttum, og látið svo í mótið. — Handa 20.

d., ½ pd. af stífvelsi skal hræra út í ½ pott af nýmjólk. Svo skal sjóða 1½ pott af nýmjólk með 4 lóðum af sykri. Í þetta skal láta stífvelsið og sjóða fjórðung stundar. Þá er tekið ofan, og hrært saman við 6 eggjablómum og 1 pela af dökku rommi, þangað til kalt er orðið, og látið svo í mótið. — Handa 10.

Hvernig sem rommbýtingurinn er til búinn, skal við honum hafa sæta ídýfu.

Bjúgu. (Pölser).

Eins og höfuðatriðið við alla matreiðslu er hreinlæti, á þetta sjer þó ekki sízt stað við þann mat, sem hjer ræðir um, því í hann hafa menn það af skepnunum, sem mest óhreinindi fylgja, og er það maginn og garnirnar; en eptir verkuninni á þeim verða bjúgun bæði hollari og smekkbetri. Garnirnar og vinstrina, hvort heldur úr sauðkind eða nautgrip, er bezt að þvo fyrst úr köldu vatni, og láta síðan í svo heitt vatn, að maður ekki þoli að halda hendinni í, en þó má það ekki vera sjóðandi. Við þetta losnar slímið í görnunum, svo hægra verður að skafa það úr, en það skal gjört á fjöl með bitlausum hníf, eða með hnífsbakka. Þetta er ítrekað 4 eða 5 sinnum og þvegið á millum. Ef óhreinindin virðast ekki

fara af, má núa í sandi, eins og gjört er við kútmaga og skola vel úr volgu vatni, núa síðan salti í, skafa og skola á ný, og þurrka að lokunum með hreinu og stórgerðu líni. Garnir þær, sem maður þarf ekki að brúka strax undir blóð, má blása upp og þurrka. Má svo geyma garnir þessar lengi, bleyta upp og brúka, þegar á þarf að halda undir kjöt- hangi- eða hrísgrjóna bjúgu. Garnir úr svínum má ekki skafa, en í þess stað á 4 eða 5 sinnum að núa þær með salti, og skola í hvert sinn úr heitu vatni. Bezt er að hver garnastúfur sje ekki hafður lengri en ½ alin. Þegar bjúgu eru soðin, einkum blóðbjúgu; þarf að vera rúmt um þau. Vatnið verður að sjóða vel áður en bjúgun eru látin í pottinn og suðan að haldast við, þangað til fullsoðið er. Froðuna skal veiða vel ofan af. Þegar vindur er í, og bjúgun vilja standa upp úr, skal stinga í þau með stórri nál og ýta svo varlega niður. Þegar mjó spíta er rekin í bjúgun, og ekkert loðir við hana, og ekki sjest blóð á hendi manns, ef strokið er um spítuna, þá eru þau fullsoðin, og skal þá strax færa þau upp, og byrgja, ef ekki verða samstundis borin á borð; en eiga að borðast heit.

Blóðbjúgu eða blóðmör.

Þau beztu eru þannig búin til. Deginum áður en slátrað er, tekur maður 2 potta af með-

alstórum bygg-grjónum, hellir á þau sjóðandi vatni, hrærir vel í, hellir svo af þeim aptur nær því öllu, og lætur þau standa til næsta dags; þá hellir maður gegnum hársáld 4 pottum af volgu blóði á grjónin, hrærir vel í, og lætur svo standa til næsta dags, en hrærir þó við og við í. Saman við þenna blóðgraut er nú látið 3 matskeiðar af þurrkuðu og steyttu blóðbergi og eins mikið af steyttum negul, 1 matskeið af steyttu allrahanda, 8 lóð af púðursykri, 1½ pd. af rúsínum, sem búið er að hleypa í suðu, og vel að hella vatninu frá, 2 pd af góðum mör, helzt nýrnamör, smábrytjuðum, og svo salt eptir þörfum. Þegar búið er að hræra þetta vel saman, er hver langi hálffylltur af þessum graut, og er bezt að hafa til þess svonefnt bjúgahorn (*Pölsehorn*), sem látið er í endann á langanum, og er þannig hægra að koma blóðgrautnum í. Að því búnu er saumað fyrir langann og skolað af honum, hafi nokkuð blóð farið utan á. Svona er farið með hvern langa, en jafnan þarf að hræra í blóðgrautnum, því grjónin vilja setjast á botninn. Síðan eru langarnir kreistir, svo að vel jafnist í þeim, og undir eins látnir í sjóðandi vatn, og soðnir hálfa klukkustund, en í vatnið skal áður láta salt og dálítið af blóðbergi. Almenn og góð regla er það, að sjóða fyrst eitt lítið bjúga, til að reyna, hvort blóðgrauturinn sje mátulega þykkur. Sje hann

heldur þunnur, þá er að bæta hrísgrjóna mjöli í, en mjólk, ef hann er of þykkur.

Vanalegur blóðmör er að því frábrugðinn bjúgunum, að í hann er haft rúgmjöl og ekkert krydd, þó það sje auðvitað, að það megi líka við hafa, ef efni eru til þess. Mjölið skal vera svo mikið, að blóðið verði eins og þykkur vellingur. Þá er það líka venja, að búa til smáa keppi úr vælindiskeppnum, þó aldrei sje ætlazt til að búa til keppi úr vömbinni. Aldrei skyldi maður spíta fyrir neinn kepp eða langa, heldur sauma, því spíturnar rífa hina keppina. Við má hafa brætt smjör.

Hrísgrjóna bjúgu.

1 pd. af þvegnum hrísgrjónum er soðið næstum til fulls í 2 pottum af mjólk, og þegar þetta er nærri því orðið kalt, er saman við hrært $\frac{1}{4}$ pd. af bræddu smjörl, 6 lóð af púðursykri, 8 egg, 1 pd. rúsínur, 8 lóð af söxuðum möndlum og 1 teskeið af rifnum sítrónuberki, og salt. Þegar búið er að jafna þetta vel saman, er það látið í garnarstúfa, sem má fylla nokkuð meira en til hálfs, og svo eru bjúgun soðin $\frac{1}{2}$ klukkustund. Við má hafa brætt smjör.

Kjötbjúgu.

Kjötdeig, sem þó er látið vera linara en það

sem vanalega er brúkað í snúða, er látið í langa og soðið. Þessi bjúgu má fylla betur en gjört er við hrísgrjóna bjúgun. Þau eru borðuð heit með bræddu smjöri og einhverju viðmeti úr káli eða jarðeplum. Köld eru þau góð ofan á smurt brauð.

Fiskbjúgu.

Í þau er haft venjulegt fiskdeig, en þó nokkuð línara en í snúða, og er svo aðferðin hin sama og við kjötbjúgun. Hrært smjör er haft við.

Lifrar bjúgu.

Ósollin lifur er tekin og kreist vel, himnan plokkuð utan af, og allar slíur teknar úr. Síðan er hún stöppuð vel, og saman við látið salt, sauðamjólk og fínt mjöl. Ef vill, má hafa sama krydd í þessi bjúgu og hin, nema möndlur ekki, en sjálfsagt saxaðan mör. Ekki má nema hálffylla langana með þessari kássu. Bjúgun skulu sjóða ½ klukkustund. Við má hafa brætt smjör.

Hangibjúgu. (*Spegepölser*).

8 pd. af nautakjöti innanlærs skal skafa niður og saxa saman við 8 pd. af mögru niðurbrytjuðu fleski með ¾ pd. af salti, dálitlu af saltpjetri, 1 lóði af negul, 1½ lóði af pipar, og 1½ lóði af allrahanda, þangað til deigið verður seigt, hnoða

svo með höndunum, og um leið láta saman við 4 pd. af feitu, smábrytjuðu fleski. Verði deigið of hart, má láta dálítið af rauðavíni í. Nú er deiginu troðið í langa svo fast sem verður, og þeir fylltir og bundið fyrir, og má hvergi lopta á milli, því þá skemmast bjúgun. Ekki má sjóða þessi bjúgu, en það skal núa þau utan með salti láta þau svo liggja 1 sólarhring; þá skal einn þjappa saman í þeim, binda betur fyrir og láta svo aptur liggja einn sólarhring. Að því búnu eru þau þurrkuð vel að utan, vafin innan í pappír og látin hanga í reyk 3 vikur.

Vöðlubjúgu (*Rullepölser*):

Þau eru búin til úr huppum og magálum. Bezt er að þannig sje slátrað, að sinn helmingur af magálnum fylgi hvorum hupp. Magálana skal taka kalda, skafa þá vel og verka vandlega af öll óhreinindi. Nú er skorið utan af þeim, svo þeir verði lögulegri, sömuleiðis innan úr þeim bæði magurt og feitt, þar sem misþykkt er, svo þeir verði jafnþykkir. Það, sem þannig er flysjað utan og innan. úr þeim, er lagt í lög innan í magálinn, þannig, að jafnan mætist feitt og magurt, en á milli laganna er stráð salti. Steyttum saltpjetri, pipar, negul, ögn af allrahanda, og ef vill söxuðum lauk. Síðan er magálunum vöðlað sem fastast saman og saumað svo fyrir með seglgarni,

að bjúgað ekki rakni sundur aptur. Loksins er bjúgað núið utan með salti og saltpjetri, og lagt svo niður í pækil eða saltkjötstunnu með öðru kjöti. Eptir 10 eða 12 daga má taka það upp og sjóða, en þá er bezt að vefja spotta utan um, því á eptir skal leggja það undir farg milli tveggja fjala, en ekki má hafa of þungt ofan á því þá þrúgast fitan úr.

Eggjamatur.

Soðin egg.

Egginn eru fyrst þvegin, og síðan látinn í pott með ríflegu sjóðandi vatni í. Til að verða harðsoðin, þurfa hænuegg 10 mínútur; en til að verða linsoðin, 4 mínútur. Æðar - og andaregg þurfa meiri suðu, eða hjer um bil 7 til 15 mínútur. Þegar eggin eru borin á borð, skal breiða dúk yfir, svo þau kólni ekki.

Egg með mustarði. (*Skiden - Æg*)

Eggin skal harðsjóða, afskurma og annaðhvort helminga að endilöngu eða leggja heil á fat eða disk. Síðan skal bræða smjör og láta í fáeina spæni af mölučum vatns - mustarði. Í þessu skal hræra vel yfir eldinum og hella svo

yfir eggin. Sömuleiðis má hræra saman við einu staupi af gamalvíni og ögn af sykri.

Spegil-egg.

Þau eru venjulega búin til á flatri pönnu; en, svo þau verði sjálegri, má búa þau til í eplaskífupönnu. Pannan er sett yfir eld með smjöri í, og þegar það er bráðið, er úr eggjunum helt á pönnuna. Bezt er að hleypa fyrst úr eggjunum í bolla og úr honum aptur ofur gætilega á pönnuna, því rauðan verður þá heil og lendir í miðri hvítunni.

Hræru-egg.

20 egg skal þeyta vel og láta í pott með 5 lóðum af smjöri og rúmum $\frac{1}{2}$ pela af rjóma eða nýmjólk og setja svo yfir hægan eld. Skal þá láta í lítið eitt af smásöxuðum sniðlauk, og losa eggin gætilega frá hliðum og botni pottsins, svo ekki brenni við. Þó má ekki hræra í eggjunum, þar eð þau fara þá í sundur. Þegar þau eru orðin því nær stinn, skal taka þau ofan, og strá ögn af salti á, en allt af verður að halda þeim lausum við pottinn, þangað til þau eru orðin full stinn. Hræruegg eru einkum höfð með reyktum laxi eða silungi, reyktu svínsfleski eða öðru hangikjöti.

Fyllt egg.

16 harðsoðin egg skal skera þvert í sundur í miðju; skal þá taka rauðuna og merja hana í sundur saman við dálítið af hveiti og 8 lóð af bræddu smjöri, ögn af smásaxaðri steinselju, salti og pipar. Svo skal hræra þetta allt vandlega saman og fylla með því eggjahvíturnar. Skal þá láta eggin gætilega í flatan pott eða pönnu rjóðraða í smjöri, hella dálítið af rjóma á, og steikja síðan undir hlemmi.

Eggjakaka.

a., með brauði. Vænt franskbrauð skal skera í skífur, sem bleyta skal í mjólk og baka síðan í smjöri á pönnu. Þá skal þeyta 10 eða 12 egg með 1 pela af mjólk, dálitlu af sykri og ögn af salti, og að því búnu bæta dálitlu af smjöri á pönnuna, og hella síðan deiginu yfir brauðið. Á meðan verið er að baka þetta, skal losa deigið við og við frá pönnunni með hníf, svo að það festist vel á brauðinu. Þegar kakan er orðin ljósbrún að neðan, skal snúa henni við og baka hinu megin.

b., með flaski: $\frac{1}{2}$ pd. af feitu, hráu flaski skal skera í skífur og steikja á pönnu þangað til orðið er ljósbrúnt og rjett að segja hart. Þá skal hella nær því allri feitinni

af pönnunni, og láta svo deigið yfir, sem skal búa til og baka á sama hátt, eins og næst á undan er fyrir sagt.

Vanti flesk, má brúka vel tilbúið, feitt vöðlubjúga.

Ídýfur. (Saucer).

Í ljósar ídýfur skal bræða smjörið yfir glóð, en ekki steikja. Hveiti skal hræra saman við, og þynna svo smámsaman með kjötseyði, rjóma eða nýmjólk, þannig, að suða komi upp á í hvert sinn, og hlaupi ekki í kekki. Handa 6 mönnum er venjulega hafður þessi skamtur: 6 lóð af smjöri, 2 lóð af hveiti og 1 peli af rjóma. Í brúna ídýfu (einnig handa 6), skal steikja 6 lóð af smjöri og láta þar í 1 saxaðan lauk, sem skal sjóða 10 mínútur; en stöðugt þarf að hræra í, svo ekki brenni við. Í þessu skal baka 2 lóð af hveiti, sem þynna skal með dálitlu af skýi, 1 pela af kjötsoði og dálitlu af soya. Þetta skal sía, og vilji maður þá bæta í einhverju, t. a. m. söxuðum asíum eða agúrkum, eða öðru þess konar, skal láta ídýfuna upp yfir aptur.

Allar ídýfur, sem hjer koma á eptir, eru ætlaðar 6 mönnum.

Ídýfur með kjötmeti.

Ídýfa með steiktu kjöti.

Þegar pannan er orðin heit, skal á hana láta ¼ pd. af smjöri; þegar það er orðið steikt, skal hræra saman við dálítið af skýi og soya, og svo dálítinn bita af óbræddu smjöri, en vel skal hræra í. Þegar smjörið, er seinast var látið í, er orðið bráðið, skal taka pönnuna af eldinum, og sje ídýfan ekki orðin jöfn, skal hræra einum spæni af köldu vatni saman við. Eigi ídýfan að vera með kálfskjöts steik, skal bæta í svo sem ½ pela af rjóma í staðinn fyrir óbrædda smjörið.

Ídýfa með fuglasteik.

Steikt smjör skal jafna með nýmjólk eða súrum rjóma og hræra vel í yfir eldinum, svo að ídýfan hlaupi ekki sundur.

Piparrótar ídýfa með soðnu nýju kjöti.

a., Piparrótina skal skafa, svo að hrein verði, leggja síðan í kalt vatn og þvo; þá skal rífa hana á ríf, og láta í kjötseyði eða kjötsoð. Í þetta skal láta nokkuð af þvegnum kórennum, tvær sneiðar af sítrónu og dálítið af ediki og sykri eptir þörfum, og sjóða svo allt vel saman. Vilji menn hafa ídýfuna vel beiska, skal sjóða hana undir hlemmi, annars ekki.

b., Í 2 lóðum af bræddu smjöri skal steikja 1 lóð af hveiti, sem þynna skal með einum pela af kjötsoði; þegar sýður, skal láta í 2 matspæni af ediki, og púðursykur eptir vild. Seinast skal láta hina rifnu piparrót í, og þegar þá að eins fer að sjóða á ný, er ídýfan búin.

Spánsk ídýfa með soðnu saltkjöti.

Tvær ansjósur skal þvo, og (eptir að búið er að taka öll bein úr) saxa þær smátt og hræra saman við eina teskeið af smjöri; líka skal saxa dálítinn bita af fleski og einn rauðlauk. Allt þetta er svo látið krauma í dálitlu af smjöri fjórðung stundar, og þá skal láta nokkuð af kjötsoði í, eins mikið af góðu rauðvíni og dálítið af sítrónusafa. Þegar þetta er búið að sjóða ½ fjórðung stundar, skal sía það í hársáld.

Brauðídýfa með nýju soðnu nautakjöti.

Rúgbrauð skal rífa, láta hveiti saman við, og brúna með smjöri á pönnu, láta síðan dálítið af kjötsoði, ögn af smásöxuðum lauk, steinselju, salti, pipar, staup af víni og tvo matspæni af ediki, og láta sjóða, en hræra í á meðan. Þess ber að gæta að ídýfan verði ekki of þunn.

Eggja ídýfa.

4 eggjablóm skal hræra, þangað til þau eru orðin þykk; þar í skal láta 1 teskeið af jarðeplamjöli, vökva úr 1 börk af ½ sítrónu, ögn af ediki, púðursykur, 3 lóð af smjöri og 1 pela af vatni. þetta skal svo setja yfir eld og hræra í, þangað til það einmitt sýður.

Ljós mustarðs ídýfa.

2 teskeiðar af hveiti, 1 kúfaða teskeið af enskum mustarði, og 2 kúfaðar teskeiðar af smjöri skal hræra saman, þynna svo með kjötseyði og hræra í yfir eldi, þangað til fer að sjóða.

Ídýfur með fiskmeti:

Ídýfa með ýmsum fiski.

Stykkiskorn af útvötnuðu smjöri, 1 matspón af hveiti, og vökvann úr 1 sítrónu skal hræra vel saman yfir eldi. þegar þetta er orðið þykkt, skal láta í 1 staup af víni, og dálítið af rifnum sítrónuberki, og sía síðan í smágerðri síu.

Súr ídýfa.

¼ pd af smjöri skal hræra, þangað til það er eins og rjómi, og síðan 4 eggjablóm, þar til þau eru orðin hvít og þykk; svo skal hræra eggjablómunum, en þó litlu í senn, saman við smjörið ásamt vökvanum úr 1 sítrónu, og hjer um bil

$\frac{1}{4}$ pela af fisksoði. Síðan skal setja þetta yfir eld og hræra sífellt í, þangað til ídýfan er farin að jafnast.

Ídýfa með buffsteik úr fiski.

Stykkiskorn af smjöri og enskan mustarð skal hræra út í ögn af vatni ásamt saxaðri steinsilju, pipar og ediki. Þetta skal svo setja yfir eld og hræra, þangað til að ídýfan er farin að jafnast, en ekki má hún sjóða.

Hollenzk ídýfa.

Stykkiskorn af þvegnu smjöri skal hræra út með hveiti og dálitlu af pipar, þynna síðan með kjötseyði eða fisksoði, ögn af ediki og 2 laukum, og jafna svo með eggjablómum.

Smjör með piparrót.

Þegar $\frac{1}{4}$ pd. af smjöri er undir það bráðið skal hræra fullum bolla af piparrót (sem áður skal rífa) saman við, og þegar svo sýður, er ídýfan búin.

Smjör með ediki.

Þegar $\frac{1}{4}$ peli af ediki sýður, skal láta $\frac{1}{4}$ pd. af smjöri í, taka svo ofan og hræra í, þangað til smjörið er bráðnað.

Köld ídýfa af piparrót í rjóma.

Saman við 1 pela af góðum, þykkum, súrum, sykruðum og vel þeyttum rjóma, skal þeyta hina rifnu piparrót og hjer um bil 2 matspæni af ediki.

Rjóma ídýfa með steinselju.

6 lóð af smjöri skal sjóða með 2 lóðum af hveiti, og þynna með 1 pela af rjóma eða nýmjólk; síðan skal láta smásaxaða steinselju í, hleypa svo upp suðu, og láta seinast í ögn af sykri og salti.

Ídýfur með býtingum.

Kirsiberja ídýfa.

$\frac{1}{4}$ pd. af vel þvegnum kirsiberjum skal steyta í mortjeli, láta svo í tinaðan pott ásamt 1 pela af kirsiberja safa, vatni og svo miklu af hveiti, að ídýfan geti orðið mátulega jöfn, og sjóða síðan; þá skal sía þetta í hársáld, og sjóða svo aptur með ósteyttum kanel og sykri eptir þörfum.

Rjóma ídýfa.

8 eggjablóm, $1\frac{1}{2}$ pela af rjóma og dálítið af hveiti skal þeyta saman með hrísvendi, og láta saman við sykur og dálitla stöng af kanel, og hræra þetta saman yfir eldi þangað til fer að sjóða.

Sjúkóláts sdýfa.

4 eggjablómum skal hræra saman við 2 lóð af smjöri yfir eldi, og láta þar í $\frac{1}{4}$ pd. af sjúkóláti og nokkuð af sykri; svo skal þynna þetta með $\frac{1}{2}$ pela af gamalvíni og $\frac{3}{4}$ pela af vatni, og hleypa svo snöggvast suðu í.

Rusínu sdýfa.

4 lóð af smjöri skal bræða, steikja þar í 2 lóð af hveiti og 2 lóð af sykri, og þynna með $\frac{1}{2}$ potti af kjötseyði; þegar þetta sýður, skal láta 4 lóð af rusínum í, og hleypa svo góðri suðu í aptur.

Vín sdýfa.

a., 8 eggjablóm skal þeyta, og hræra saman við yfir eldi 1 litlum matspæni af hveiti, 1 pela af vatni, sykri og ögn af vanille, og láta svo kólna.

b., 8 lóð af sykri, vökvann úr 2 og börkinn af 1 sítrónu, 1 pela af vatni og 4 eggjablóm skal setja yfir eld og þeyta, þangað til freyðir. Þá skal taka þetta af eldinum, og þeyta enn, þangað til það er í kólnað; svo skal hella víni í eptir þörfum.

Froðu sdýfa.

Úr 4 eggjum skal þeyta með 6 lóðum af hvítasykri; þegar farið er að freyða vel, skal láta í:

1 pela af gamalvíni, vökva og rifinn börk af 1 sítrónu og $\frac{1}{4}$ pela af vatni. Þá skal setja þetta yfir eld og þeyta sífellt þangað til það er búið að sjóða einar tvær mínútur; svo skal taka ídýfuna ofan og þeyta þangað til hún er á borð borin. Þessa ídýfu má líka brúka kalda, en þá verður að þeyta hana þangað til hún er fullkólnuð

Kryddflauta ídýfa.

8 eggjablóm skal þeyta vel, og þegar þau eru orðin þykk, skal þeyta sykri saman við og seinast $\frac{1}{2}$ pott af rjóma og dálitlu af nýmjólk; en hana þarf áður að vera búið að sjóða með ögn af vanille, sem sía skal frá. Svo skal láta þetta yfir eld, og þeyta óaflátanlega með hrísvendi, en síðan má ekki nema rjett að eins skreppa upp á því. Þegar búið er að taka ofan skal enn þeyta nokkuð ídýfuna, sem brúka má bæði heita og kalda.

Hrært smjör.

$\frac{1}{2}$ pd. af smjöri skal láta í skál og hræra þangað til það er orðið ljósleitt og jafnt. Mörgum þykir það bæta, að láta í ögn af steyttu múskati, en þá verður að hræra það vel saman. Sje smjörið mjög hart, fyrir kulda sakir, má bregða skálinni í volgt vatn, en varast að smjörið bráðni, því þá verður það bragðverra.

Viðmeti (Gemyser).

Jarðepli þurfa að liggja nokkra stund í vatni, áður en þau eru soðin, ef þau eiga að verða holl og saðsöm fæða. Þetta sannast á jarðeplum, sem soðin eru í ösku, þau verða miklu bragðbetri en ella, og þetta kemur einmitt til af því, að óhreinu vökvarnir gufa burt við steikinguna, svo að einungis hið hreina mjölefni verður eptir. Þegar heit jarðepli eru flysjuð eða skorin í sundur, skal þurrka opt af hnífnum, þar eð hinn límagtugi vökvi sem sezt á hnífsblaðið, verður óhollur í sameiningu við járnið.

Hýðisávextir, svo sem ýmsar baunir, eiga, þegar þeir eru þurrir eða saltaðir, að liggja í vatni næturlangt, áður en þeir eru brúkaðir. Þegar sjóða á, skal setja þá upp í köldu vatni, þó ekki brunnvatni, og láta ekki salt í undir eins. Sje maður ekki óhræddur um, að þeir sjeu ekki farnir að fyrnast, og verði þannig ekki meyrsoðnir, þarf ekki annað en láta ofurlítinn poka með beikiösku í vatnið; sem sjóða skal í ávextina.

Alls konar rætur og rófur, nema silju, skal sjóða við jafnan og ekki ofsnarpan eld, því annars verður bragðverra. Þegar hvítar rætur eru soðnar, skal láta ögn af smjöri í vatnið, svo að þær bæði verði sjálegri og meyrari.

Káltegundir skal sjóða í ríflegu vatni, og salta strax. Ekki má samt sjóða þær um of, og einkum þegar blómkál er soðið, má ekki bíða þangað til stöngullinn er orðinn meyr, heldur skal láta kjötseyðið eða mjólkina í, þegar kálblöðin verða kreist milli fingranna. — Skamtarnir eru ætlaðir handa 6.

Jarðepli.

a., soðin: Þau verða bezt, þegar þau eru flysjuð áður en þau eru soðin, eða að minnsta kosti þvegin, þannig að maður lætur þau í rúmgott flát með köldu vatni í, og þyrlar þeim innan um flátið með hrísvendi. Að því búnu skal sjóða þau í söltuðu vatni.

b., meykt: Eins mikið og kemst á 1 kúfaðan disk af soðnum og flysjuðum jarðeplum skal sjóða í jafningi, tilbúnum úr $1\frac{1}{2}$ lóði af hveiti og 1 lóði af smjöri, sem svo er þynnt með $\frac{1}{2}$ potti af nýmjólk, eða jarðeplin eru flysjuð hrá og soðin í 1 pela af nýju kjötsoði, 1 pela af vatni og 3 lóðum af smjöri til að jafna maukið; þá er látið ögn af saxaðri steinselju saman við.

c., steikt: 4 lóð af smjöri skal bræða og steikja í því fyrst 2 lóð af sykri og svo djúpan disk af soðnum og flysjuðum jarðeplum.

d., stöppuð: Djúpan disk af jarðeplum skal

flysja ok sjóða í söltuðu vatni; þegar þau fara að detta í sundur, skal hella vatninu frá, og elta jarðeplin í sundur í 3 lóðum af smjöri, 1 pela af rjóma og ögn af salti og múskati, og sjóða stöppuna 5 mínútur.

e., stöppuð og steikt: Hin flysjuðu og soðnu jarðelpi (skamturinn sami og seinast var getið) skal hræra og elta í sundur á meðan þau eru heit með 4 lóðum af smjöri og ögn af salti og sykri. Síðan skal bræða nokkuð af smjöri í flatri pönnu, og steikja þar í stöppuna, sem áður skal hnoða saman í köku líki, svo sem tveggja fingra að þykkt; síðan skal snúa kökunni og steikja hinu megin, en bæta þó um leið óbræddu smjöri við það, sem áður var.

Bótfelskar rófur meyktar.

Fyrst skal skafa rófurnar og brytja þær niður í aflöng stykki á stærð við litla fingur; svo skal sjóða kúfaðan disk af þessu í jafningi, gjörðum úr 2 lóðum af hveiti, 2 lóðum af smjöri og rusínum, ½ potti af nýju kjötsoði; þegar rófurnar eru orðnar meyrar, skal láta dálítið af gamalvíni og salti í.

Kálrabí-rófur meyktar.

Til þess eru gulrófurnar beztar; þegar búið er að flysja þær, skal brytja þær niður í smá-

teninga og sjóða í vatni. Þegar sýður, skal færa rófubitana upp í pjátursáld, til að hleypa öllu vatni úr þeim, því við það fer af þeim allt remmubragð. Að því búnu eru þeir látnir upp aptur og soðnir með dálitlu af kjötseyði, þangað til þeir eru orðnir vel meyrir, og þá skal láta smjör, hveiti og rifna múskatshnotu saman við. Í staðinn fyrir kjötseyði má brúka dálítið af salti og vatni, og verða rófurnar með því eins bragðgóðar.

Næpur meyktar.

Rófurnar skal flysja, brytja, meyrsjóða í vatni, og sía svo vatnið frá þeim í pjátursáldi; síðan skal bræða smjör, láta dálítið af hveiti, rjóma eða nýmjólk í, og sjóða þangað til jafnt er orðið. Í þetta mauk skal láta næpurnar; sjóða þær síðan, og láta að því búnu dálítið af sykri og ofurlítið af salti í; og rjett áður en þær eru bornar á borð, dálítið af saxaðri steinselju.

Súrur.

Súrurnar skal setja upp í köldu vatni, eptir að búið er að nema stilkana burt, og þegar þær eru búnar að sjóða nokkuð, skal hella vatninu frá og sjóða síðan meyrar með dálitlum bita af smjöri og ögn af salti og sykri. Svo skal núa þeim gegnum pjátursáld, og heita síðan aptur yfir eldi.

Spinat.

Þegar búið er að plokka og skola spinatið vel, skal sjóða það í ríflegu vatni, þangað til meyrt er orðið. Þá skal kreista það vel í sáld, svo vatnið renni úr, og saxa síðan smátt ásamt ofurlitlu af hveiti. Að því búnu skal setja upp pott með vænni flýs af skírðu smjöri, dálitlu af hveiti og ósúrum rjóma, eða góðu tæru kjötsoði og sjóða spinatið í þessu. Rjett áður en það er framreitt, skal láta í það ögn af steyttu múskati og salti.

Sje spinatið haft sem viðmeti með steik, má það ekki verða of þunnt, og skal þá láta dálítið af hveitijafningi í, svo það verði eins og linur grautur. En sje það haft einmata, má það vera þynnra; og skal þá hafa með því steikt brauð og harðsoðin egg, sneidd niður. Spinatið þarf stutta suðu.

Salöt.

Salöt eru helzt höfð með steikum og fiski, þó einnig megi hafa þau einmata. Olían, sem höfð er í salat, verður að vera beztu tegundar, þar eð salatið annars verður bæði bragðverra og óhollara. Eins verður edikið að vera, sem brúkað er í það; en þó það þurfi ekki að vera sem sterkast, má það samt ekki vera farið að dofna. Vanalegt matarsalt er líka betra að brúka í salat, en hreinsað salt (borðsalt). Salöt mega standa sam-

anhrærð allt að tveimur stundum, áður en snæða skal, ef þau eru ekki tilbúin með rjóma; því þá verður að búa þau til rjett, áður en þau eru reidd fram. Áður en salatið er hrært saman, skal menga vel saman edikinu og olíunni, og ef egg eru höfð með, skal hræra þeim saman við undir eins. Ef maderavín á að hafa í salatið, en það vín er ekki til, má í stað þess brúka sinn helminginn af hvoru, kúnjakki og hvítu víni.

Venjulegt salat.

a., Salatsblöð skal rífa frá leggjunum, og þvo vandlega úr köldu vatni. Svo skal þeyta 5 eggjablóm með 1 lóði af sykri, og hræra saman við það $\frac{1}{2}$ pela af rjóma, ásamt 3 matspónum af ediki, og dálitlu af sykri. Þessu mauki skal svo hella yfir salatið, sem opt þarf að snúa með skeið eða sleif, svo að maukið jafnist vel um það.

„ 3 lóð af sykri skal uppleysa í $\frac{1}{2}$ pott af vatni, láta síðan saman við $\frac{1}{4}$ pela af ediki og seinast salatsblöðin. Provenceolíu má láta út yfir, ef vill.

Með báðum þessum salötum má hafa harðsoðin egg, sem sneiða skal niður og leggja utan með á fatið sem salatið er í.

Síldar salat.

4 eða 6 saltaðar síldir skal leggja í mjólk, og láta liggja þannig dægurlangt; svo skal skola þær úr köldu vatni, þurrka af þeim, taka öll bein úr og saxa síðan ásamt 2 laukum og bita af kaldri steik. Ef epli eru til skal taka 6 og saxa þau saman við; annars má, ef vill, hafa sveskjur í stað þeirra. Þegar búið er að saxa allt þetta vel saman, skal hræra saman við það 2 spónum af matarolíu, og 3 spónum af ediki og dálitlu af pipar. Þegar saltið er borið á borð, skal prýða það með soðnum rauðbeðum, gulrófum og eggjum; og allt þetta skal vel saxa, en hafa rauðuna og hvítuna úr eggjunum sjer, og svo er þetta látið innan um salatið eptir litum og í ýmsar myndir, eptir því sem hverjum bugkvæmist.

Ansjósu salat.

15 stórar ansjósur skal skera í stór stykki, eptir að búið er að taka öll bein úr. Saman við þetta skal láta helmingi meira af steik eða soðnu kjöti, og jafnmikið af soðnum jarðeplum; en þetta hvorttveggja skal brytja smátt, og skal svo yfir þetta hella og saman við hræra mauki, sem þannig er tilbúið: 3 harðsoðin eggjablóm skal hræra út í jafnmörgum hráum, og, að því búnu, í einni teskeið af úthrærðum mustarði ásamt dálitlu af steyttum pipar, salti, einum spæni af ediki, ein-

um spæni af matarolíu, og svo miklu af kjötseyði, að maukið verði mátulega jafnt. Þetta salat má mikið bæta, ef maður hefur lemónasfur, karse og kapers að láta saman við, skal þá taka einn spón af því síðast nefnda, en saxa hitt smátt.

Eggja salat.

30 spegilegg skal leggja á fat, og yfir hvort um sig eina ansjósu flatta, sem öll bein eru tekin úr; og síðan skal láta út yfir mauk, sem þannig skal búa til: 8 harðsoðin eggjablóm skal hræra út með einu hráu, og því næst með 3 matspónum af ediki, dálitlu af steyttum pipar, salti, saxaðri steinsilju, einni teskeið af úthrærðum mustarði og svo miklu af kjötseyði, að maukið verði mátulega þunnt.

Jarðepla salat.

Soðin og flysjuð jarðepli skal sneiða niður í þunnar skífur og láta svo út yfir ögn af salti, matarolíu, pipar, vínediki og smásaxaðri steinsilju

Salat af steinsiljn rótum.

Þegar búið er að skafa og hreinsa ræturnar, skal sjóða þær meyrar í kjötsoði, brytja síðan og láta svo sama út yfir, sem getið er um við jarðepla salat.

Krækling a salat.

2 harðsoðin eggjablóm skal núa í sundur og hræra fyrst út í 2 hráum eggjablómum og svo í 2 matspónum af piparediki, 1 teskeið af úthrærðum mustarði og 4 eða 5 matspónum af kröptugu kjötsoði. Saman við þetta mauk skal láta meykta eða soðna kræklinga og soðinn fisk, sem beinin sjeu tekin úr, eða sundurskorna fisksnúða.

Söltuð síld súrsuð.

6 saltaðar síldir skal slægja og verka vel, láta síðan liggja einn sólarhring í vatni, og svo annan sólarhringinn í nýmjólk. Þá skal láta þær í pjátursáld, svo að öll mjólkin renni frá, þurrka síðan vandlega með hreinum dúk, og þegar þær eru fullþurrar, leggja þær í lög niður í krukku ásamt töluverðu af heilum pipar berjum, 10 eða 12 lárviðarlaufum, 20 negulnöglum, og, ef vill, einum söxuðum lauk. Svo skal sjóða $\frac{1}{2}$ pott af ediki í tvær mínútur, og hella því, þegar kalt er orðið, yfir síldirnar, og skal að því búnu, binda yfir krukkuna og láta svo standa í tvo sólarhringa áður en brúkað er. Lengur en hálfan mánuð má ekki geyma síldirnar. Þær eru hafðar með smurðu brauði, og verður þá áður að skafa þær upp með hníf.

Pottostur. *(Pot-Käse).*

Ostleyfar skal brytja sem smæst. Til 1. pd.

af osti skal taka 1 pela af ósúrum rjóma og ½ pela af kúnjakki, sem hella skal á. Í þessu skal svo hræra þrávalt í tvo sólarhringa, en þess ber að gæta, að osturinn hrærist vel í sundur, að ekki verði kekkir í. Til þessa má hafa margs konar ost, en því betri sem osturinn er í sjálfum sjer, því betri verður sjálfsagt pottosturinn, sem mörgum þykir ágætur á brauð.

Meykt grænkál.

Fyrst skal taka kúfaðan djúpan disk af kálinu, sem rífa skal frá leggjunum, og meyrsjóða í vatni með dálitlu af salti, og færa kálið síðan upp í pjátursáld. Svo skal hnoða vel saman 3 lóð af þvegnu smjöri, dálítið af hveiti og ögn af múskatsblómi, og sjóða út í ½ pela af kjötsoði. Þá skal láta kálið út í seyðið, byrgja það og hleypa suðu upp á yfir glæðum. Pottinn verður að hrista við og við, svo að kálið festist ekki við.

Grænt langkál.

Eptir að búið er að sjóða kálið, og leggja það í pjátursáldið, eins og næst á undan er fyrir sagt, skal steikja brytjuð jarðepli í dálitlu af smjöri og sykri, láta svo kálið ásamt jarðeplunum og vænni flýs af smjöri í pott, og sjóða síðan yfir hægum eldi þangað til smjörið er vel gengið inn í kálið, og skal vandlega hræra í á meðan.

Rautt súrkál.

Af 1 eða 2 rauðkálshöfðum skal skera burt yztu blöðin og leggina, sníða síðan kálið niður í ofur mjóar ræmur og setja yfir eld með $\frac{1}{2}$ pela af ediki, og sjóða undir hlemmi, þangað til kálið er hálf meyrnað; þá skal bæta í 2 lóðum af smjöri, og, þegar kálið er orðið fullmeyrt, sykri eptir þörfum. Verði kálið of þurrt, áður en það er meyrt orðið, skal bæta ögn meira af ediki í.

Hvítkál.

Af 1 eða 2 hvítkáls-höfðum skal skera burt yztu blöðin og leggina, meyrsjóða síðan, og leggja svo á sáld, svo að vatnið renni úr. Þá skal brytja kálið sundur í smá stykki, leggja það á fat, og hella svo út yfir það 3 lóðum af bræddu smjöri með ögn af steyttu múskati í; eða maður býr til jafning úr 1 lóði af hveiti og 2 lóðum af smjöri, sem þynna skal með $\frac{1}{2}$ pott af nýmjólk, og saman við þetta er kálið látið.

Meyktir njólaleggir.

Yztu himnuna skal flysja af leggjunum, sem síðan skal brytja niður, láta svo liggja nokkrar stundir í köldu vatni, og sía svo vatnið frá í sáld. $1\frac{1}{2}$ pd. af þannig undirbúnum leggjum skal setja upp ásamt 12 lóðum af ljósu púðursykri en ekki láta neitt vatn í. Þá skal hræra vel í og

sjóða að eins fáeinar mínútur, því þá eru leggirnir orðnir meyrir. þetta viðmeti er helzt brúkað kalt.

Brauðkollur. (Posteier).

þær eru tvenns konar: stórar og smáar; og er það einkenni hvorratveggja, að í þeim er hin svo nefnda fylling með smjördeigi utan um.

Deig þetta (Danir kalla það: *Butterdeig*), er tilbúið þannig: Til hvers punds af flórhveitimjöli skal taka 1 pd. af smjöri, sem áður skal þvo og elta í köldu vatni, þangað til það er orðið vel seigt. — Á sumrum vill smjörið verða heldur lint, en til að gjöra við því, er bezt að drepa smjörinu, sem ætlað er til slíkrar brúkunar, sem verður að vera nýtt saltað kúasmjör, niður í leirkrukku. þegar á að brúka smjörið, skal þvo það, láta það svo liggja í köldu vatni næturlagt, kreista síðan úr því með sleif, eða spæni og klappa það innan í dúk, svo lögurinn fari úr því, og búa svo deigið til á svölum stað. — 4 egg skal svo þeyta vel ásamt 1 spæni af dönsku eða frakknesku brennivíni, og, þegar búið er að elta saman við þetta 1 pd af hveiti, skal leggja deigið á sljetta fjöl eða borð. þá skal taka 1 pd. af smjöri, skipta í 3 staði; einn þriðjunginn af

smjörinu skal leggja á deigið og elta þangað til það er orðið svo vel samlagað deiginu, að það hvorki tolli við hendur nje fjöl. Ekki skal elta það oflengi með höndunum, heldur skal brúka kökukeflið sem fyrst. Þegar deigið er búið að standa og kólna hjer um bil 5 mínútur, skal leggja hina tvo þriðjungana af smjörinu, hvorn við hliðina á öðrum í miðið á deiginu, svo að maður geti lagt deigið utan um smjörið, þannig að 4 lög verði af deiginu og smjörið á milli, og eins skal leggja saman hins vegar, svo að það verði að einum hnullungi, er síðan skal klappa gætilega með keflinu, þangað til deigið er orðið jafnflatt. Þá skal fletja það út með keflinu í ferhyrning, leggja svo saman að áttfalt verði, klappa það aptur, og fletja svo seinast út með keflinu, svo að það verði eins og spesía að þykkt. Á meðan verið er að fletja deigið út, skal við og við núa hveiti bæði um keflið og fljölina, svo að deigið festist ekki við. Bæði seinni skiptin, sem deigið er flatt út með keflinu, má ekki snúa því við heldur að eins snúa á ýmsa vegu, svo að það verði alstaðar jafnþykkt.

Stórar brauðkollur eru bakaðar annaðhvort í kökumóti eða fati úr pjátri, tinuðum eir, leir, eða porselíni, eða í lokpönnu, eða á járnplötu, þegar bakaraofn er til. Þegar kökumót er brúkað, sníður maður af deiginu lok, sem fell-

ur yfir mótið, svo skal fletja það, sem eptir er er af deiginu, þynnra út, og með því skal þekja mótið að innan, en láta það ná svo sem fingurbreidd upp frá barminum á mótinu, þá skal láta jafnt lag af kjötdeigi innan á smjördeigið í mótinu og nú er það fyllt með kjötmeti því, sem á að hafa í brauðkolluna. Ofan á þetta skal svo láta lag af kjötdeigi, og þar ofan yfir lokið úr smjördeiginu og beygja svo barmana laglega saman. Síðan skal bera á þeytt eggjablóm, sem er þynnt með dálitlu af vatni, og baka svo frá 1½ til 2 stunda. Á miðju lokinu gjörir maður dálítið gat, svo að brauðkollan rifni ekki. Fyrst, þangað til hún er orðin hálfbökuð, skal að eins leggja eld undir lokpönnuna, svo að smjördeigið verði ekki brúnt, því þá getur það ekki lypt sjer; en eptir það skal leggja eld ofan á lokið. Til að reyna, hvort brauðkollan er nægilega bökuð, þarf ekki annað en að stinga spítu í hana, og loði þá ekkert af deiginu við, er hún fullbökuð. Á meðan á bökuninni stendur er gott að láta brætt, skírt smjör drjúpa við og við ofan á brauðkolluna, því við það verður deigið meyrara.

Í smáar brauðkollur býr maður til smákökur úr deiginu með ölglasi eða öðru þess konar. Slíkar tvær kökur hefur maður í hverja kollu, en á aðra skal stinga gat með litlu staupi og er taflan, sem þannig er stungin úr, höfð yfir

brauðkolluna. Svo skal festa hinar báðar kökurnar saman á jöðrunum, bera á þær eggjablóm, eins og áður er fyrir sagt, og baka síðan ásamt lokinu í lokpönnu, sem eldur sje bæði undir og ofan á. Það af smjördeiginu, sem við bökunina lyptir sjer upp í gatið á efri kökunni, skal skera úr með hníf, svo að rúm verði fyrir það, sem láta skal á brauðkolluna, en það verður að vera heitt. Að því búnu skal láta lokið yfir brauðkolluna, og halda henni heitri þangað til á borð er borin.

Fugla brauðkolla.

Fyrst skal láta smjördeig í mótið, og svo kjötdeigið, helzt úr fuglakjöti. Síðan skal skera fuglana, sem áður skal steikja, í stykki og láta þá í þannig, að þeir sýnist að vera heilir; sömuleiðis skal láta kjötdeig bæði á milli þeirra og ofan á, og seinast lok af smjördeigi yfir allt saman. Þessa brauðkollu þarf ekki að baka fulla klukkustund.

Svona má búa til brauðkollu bæði úr tömdum og villtum fuglum.

Ídýfuna má hafa eins og sagt er fyrir við næstu brauðkollu hjer á eptir.

Hænsna brauðkolla.

Hænsnin skal skera í stykki, og allt að því

meyrsjóða þau í litlu vatni söltuðu, láta svo kálfakjötsdeig innan á smjördeigið og þar eptir hænsnakjötið í mótið ásamt dálitlu af kjötsoðinu, ögn af víni, sítrónusafa, smjöri múskatsblómi og salti, og svo ofan á þetta kjötdeig og þar yfir lok, eins og vant er. Brauðkollan þarf að bakast 1½ klukkustund.

Ídýfuna, sem höfð er með, skal búa til úr smjöri og hveiti, sem þynna skal með hænsnakjötssoðinu, dálitlu af gamalvíni, sítrónusafa og múskatsblómi, og skal svo jafna hana með eggjablómi.

Brauðkolla með kindakjöti eða kálfsbringu.

er búin til á sama hátt og hin næsta á undan.

Blendings brauðkolla. (*Melange Postei*).

Þegar búið er að koma smjördeiginu og kjötdeiginu fyrir í mótinu, skal í það láta buffsteik, kjöt- og fisk-snúða, og smábita af steikar leyfum laglega, en hvað innan um annað, ásamt súrsuðum smálaukum, brytjuðum asíum og 1 pela af kröptugu kjötsoði, með töluverðu af skýi og ögn af soya saman við. Síðan skal láta kjötdeig yfir, og efst smjördeigslokið. Borðast með ídýfu úr skýi.

Kökur.

Svo að kökurnar verði bragðgóðar, er það einkum áríðandi, að hveitið sje af bezta tægi. Þegar púðursykur er haft í stað hvítasykurs, verður að þurrka það á pönnu yfir litlum glæðum, svo það dökkni ekki, en hafa pappír undir á pönnunni, og steyta það, þegar það er orðið kalt. Eigi að hræra skírt smjör, þangað til það verður að þjettri froðu, skal láta rjúka nokkuð af því, áður en það er hrært. Ef kökudeigið á að geta lypt sjer við bökunina, skal hræra fastlega í því til sömu hliðar, nefnil. annaðhvort sífellt til hægri eða vinstri handar; skal þá og ekki láta deigið standa, heldur baka úr því undir eins og búið er að hræra það. Þó er það kökudeig hjer undan tekið, sem gangur þarf að komast áður í við hita. Innan í mótin, sem baka á í, skal bera brætt smjör, og strá innan um þau smásteyttu hveitibrauði með ögn af sykri í. Sje laus botn í mótinu, og falli ekki vel, skal leggja póstpappír á bótninn og bera á hann óbrætt smjör; en pappírinn verður að taka af kökunni, áður en hún kólnar. Ofninn eða lokpannan, sem kökumótið er látið í, mega ekki vera ofheit, svo að kakan geti haft nægan tíma til að lypta sjer, áður en hún verður brún. Þá er kakan fullbökuð,

þegar spítu er stungið í, og ekkert loðið við hana af deiginu.

Smjördeigs kökur. (*Butterdei*).

Fyrir tilbúningi á deiginu er þegar sagt undir „brauðkollum." Vilji maður búa til litlar smjördeigs kökur, skal búa þær til eins og í smáar brauðkollur, nema hvað lok er ekki haft yfir þeim, en þær skal fylla með kryddflautum eða sælgætissúrsi.

Sandkaka.

Til 1 pd. af hveiti skal taka 1 pd. af smjöri 1 pd. af sykri og 16 egg. Smjörið skal skíra, og hræra þangað til það verður að froðu, saman við það skal þeyta eggjunum, einu í senn, síðan sykrinu, sem vel þarf að hræra saman við, og seinast hveitinu, sem líka þarf vandlega að hræra, ásamt ögn af kardemommum. Deig þetta skal svo láta í smurt og brauðgað mót, og baka sígandi við jafnan eld. — Handa 14.

Systurkaka.

Til 1 pd. af hveiti skal taka 1 pd. af smjöri, 8 egg, ½ pd. af rusínum, dálítið af steyttum kanel og kardemommum og hjer um bil ½ pott af nýmjólk. Þegar búið er að skíra smjörið, skal láta mjólkina velgda í, og hræra vel saman. Eggin

skal þeyta sjer í lagi með allt að 8 lóðum af sykri og $\frac{1}{2}$ matspæni af góðu geri, láta þau síðan saman við smjörið og mjólkina og hræra vel í, þangað til deigið fer að lypta sjer. Rúsínurnar skal láta í seinast. Deig þetta skal svo láta í undirbúið mót, sem svo er sett inn í ofn eða lokpönnu með eysu undir og ofan á. Þegar deigið er búið að lypta sjer vel, skal leggja jafnan eld undir og ofan á pönnuna, og hræra svo hægt eina klukkustund. — Handa 12 eða 14.

Rúgbrauðs kaka.

$\frac{1}{4}$ pd. af þurrkuðu, rifnu og smásteyttu rúgbrauði skal hræra saman við 12 vel þeytt eggjablóm, $\frac{3}{4}$ pd. af steyttu hvítasykri, vökva úr 2 appelsínum, 6 lóð af sætum og fáeinum bitrum steyttum möndlum og ögn af rifnum sítrónuberki. Þegar búið er að hræra þetta vel saman $\frac{1}{2}$ stund, skal hræra eggjahvítunum þeyttum saman við. Bakast $1\frac{1}{2}$ klukkustund. — Handa 6.

Sykurbrauðs kaka.

12 eggjablóm skal þeyta með $\frac{3}{4}$ pd. af steyttu hvítasykri góðan fjórðung stundar. Þegar þau eru orðin vel þeytt, skal saman við þau hræra 4 lóðum af jarðeplamjöli. Að því búnu skal þeyta hvítuna úr eggjunum, og hræra saman við deigið. Þessa köku þarf að baka að minnsta

kosti 2 stundir, og bezt er að gjöra það í móti með lausum botni, sem smurður pappír er lagður á. — Handa 10.

Möndlu kaka.

7 eggjablóm og 10 lóð af smásteyttu hvítasykri skal hræra saman fjórðung stundar, láta svo saman við 12 lóð af sætum og 1 lóð af bitrum smásteyttum möndlum og rifnum börk af $\frac{1}{2}$ sítrónu, og hræra síðan aptur fjórðung stundar í öllu saman. Svo skal þeyta hvítuna úr eggjunum, svo hún verði að stinnri froðu, og hræra henni hægt saman við deigið, sem síðan skal láta í mótið; en það skal vera eins lagað og undir búið og næst á undan er fyrir sagt. Bakast 2 stundir. — Handa 5.

Jarðepla kaka.

Jarðepli, sem búið er að sjóða og flysja deginum áður, skal rífa smátt. 12 eggjablóm skal þeyta með 12 lóðum af smásteyttu sykri, 3 lóðum af sætum og löku $\frac{1}{2}$ lóði af bitrum steyttum möndlum, rifnum berki af 2 sítrónum og vökva úr 3, hræra síðan vel saman við þetta $\frac{3}{4}$ pd. af jarðeplunum hjer um bil $\frac{1}{2}$ stund, og, að því búnu, hvítunni úr eggjunum, sem áður skal vera búið að þeyta. Kökuna skal baka við hægan eld í

fyrstu, þangað til hún er búin að lypta sjer. — Handa 5.

Hrísgrjóna kaka.

Saman við svo mikið af hrísgrjónagraut, sem kemst á djúpan disk, skal hræra $\frac{1}{4}$ pd af bræddu smjöri, ásamt 8 lóðum af sætum og $\frac{1}{4}$ lóði af bitrum möndlum, öllum steyttum, ögn af steyttu vanille, 2 lóðum af hvítasykri og 8 eggjablómum; þegar búið er að jafna þessu vel saman, skal hræra saman við það þeyttri hvítunni úr eggjunum. Síðan skal láta deigið í mótið, og baka við jafnan eld eina klukkustund. — Handa 10.

Rjóma kaka.

15 eggjablóm skal þeyta vel, og saman við hræra $2\frac{1}{2}$ pott af óflóuðum rjóma, en litlu í senn. 12 lóð af sætum og $\frac{1}{2}$ lóð af bitrum möndlum skal steyta og hræra saman við $\frac{1}{2}$ pott af óflóuðum rjóma, ásamt $2\frac{1}{2}$ lóði af flórmjöli, rifnum berki af 1 sítrónu og vökva úr 2, og 4 lóðum af steyttu hvítasykri. Þessu öllu skal hræra vel saman við hinn rjómann og eggjablómin, og að því búnu láta þeytta hvítuna úr eggjunum saman við. Mótið skal þekja með pappír, svo að deigið lyptist ekki upp úr; en baka skal við hægan eld allt að $1\frac{1}{2}$ stundu. — Handa 15.

Fígaró kaka.

Sitt pundið af hverju: þvegnu smjöri, flórmjöli og steyttu sykri, 2 lóð af sætum og 1 lóð af bitrum möndlum, öllum steyttum, dálítið af kardemommum og rifinn börk af 1 sítrónu, skal elta vel saman á fjöl; síðan skal fletja út deig þetta, svo það verði að eins ¼ þumlungs að þykkt og gjöra úr því kringlóttar kökur, að stærð við grunnan disk. Hverja köku skal baka sjer í lagi, ljósbrúna. Þegar þær allar eru kólnaðar, skal leggja hverja kökuna ofan á aðra og sælgætissúrs eða kryddflautir á milli, en ekkert ofan á efstu kökuna. Síðan skal jafna allar raðirnar á kökunni, bera á hana gljásykur og þurrka dálítið í ofni eða lokpönnu. — Handa 12.

Vanille kaka.

20 eggjablóm skal þeyta rúman fjórðung stundar, og svo jafnlangan tíma með 1 pd af smásteyttu hvítasykri; þá skal hræra saman við sínum 8 lóðunum af hvoru: jarðeplamjöli og hveitimjöli, og 1 lóð af steyttu vanille, og seinast hvítunni úr eggjunum, vel þeyttri. Deigið skal svo láta í mótið og baka hjer um bil 1 stund. — Handa 10.

Sagógrjóna kaka.

¼ pd. af sagógrjónum skal sjóða í vatni, þang-

að til þau eru fullþrútnuð, þá skal hræra saman við þau 3 pelum af sjóðandi mjólk; sjóða saman í graut, og láta svo kólna. Þegar grauturinn er orðinn fullkaldur, skal saman við hann hræra 6 eggjablómum, 6 lóðum af steyttu hvítasykri, rifnum berki af 1 sítrónu, og seinast hvítunni úr eggjunum vel þeyttri. Þegar búið er að hræra þessu vel saman, skal láta það í mótið og baka við jafnan eld. — Handa 6.

Ensk kaka.

Saman við ½ pd af hrærðu smjöri skal smátt og smátt hræra ½ pd. af smáseyttu hvitasykri, ¾ pd af hveiti, 6 eggjablómum og 3 eggjahvítum, og hræra svo allt þetta ½ klukkustund og láta svo í mótið, og að því búnu, þeyta hvítuna úr 2 eggjum með steyttu sykri og söxuðum möndlum og strjúka því yfir kökuna, sem baka skal ¾ stundar við jafnan eld. — Handa 6.

Hringa kaka.

1 pd. af sætum og 1 lóð af bitrum möndlum skal skálda, þurrka síðan í dúk eða við yl, og skipta í 3 staði. Einn þriðjunginn skal steyta mjög smátt, annan nokkuð stærra og þann þriðja stærst. Saman við allt þetta skal láta 1 pd. af steyttu og sálduðu hvítasykri; láta það svo í járnpönnu eða nýja leirpönnu yfir góða glóð, og hræra stöð-

ugt í, svo að ekki dökkni. Þegar ekki tollir við fingur manns, er nóg bakað, og þegar það er kalt orðið, skal hræra saman við 3 eggjahvítum, sem fyrst skal þeyta vel, og þá er deigið búið, og skal þá undir eins bera það nokkuð þykkt á hringa, sem gjörðir eru úr pappír, hver öðrum minni, og makaðir skulu mjög þunnt í smjöri. Deighringana skal svo laga til og sljetta að ofan með hníf, strá á þá sykri, og baka hægt, svo að þeir verði sem ljósastir. Að því búnu skal losa pappírinn gætilega frá á meðan hringarnir eru heitir, en áður en þeir kólna til fulls, skal raða þeim hverjum ofan á annan eptir stærðinni þannig, að minnsti hringurinn verði efstur. — Handa 4.

Konunga kaka.

Saman við 1 pd af hrærðu smjöri skal smátt og smátt hræra 1 pd af hveiti, $\frac{3}{4}$ pd af smásteyttu sykri, $\frac{1}{4}$ pd. af stórsteyttum bitrum möndlum, 15 eggjablómum, 8 eggjahvítum, rifnum berki af 1 sítrónu og dálítlu af múskatsblómi. Þegar búið er að hræra allt þetta vel saman, skal leggja deigið í pönnu, hjer um bil fingurs þykkt, og baka við jafnan eld. — Handa 6.

Viktoríu kaka,

1 pott af rjóma skal hræra, þangað til hann er orðinn þykkur, þá skal láta saman við $\frac{1}{4}$ pd.

af skírðu smjöri, 6 lóð af sætum og $\frac{1}{2}$ lóð af bitrum möndlum, öllum steyttum, ögn af steyttum kardemommum, 12 lóð af rusínum, dálítið af smáskornu súkkati, $\frac{3}{4}$ pd. af steyttu hvítasykri, froðuna úr 12 þeyttum eggjum og seinast 1 pd. af hveiti. Allt þetta skal hræra vel saman, láta síðan í tinaðan pott, makaðan í smjöri að innan, og baka hægt $1\frac{1}{2}$ klukkustund. — Handa 10.

Smákökur.

Þegar bakað er á járnplötu, skal velgja hana áður og núa smjöri um. En svo að saltkorn úr smjörinu setjist ekki á plötuna, skal láta smjörbita í línríu og binda fyrir, svo að líkt verði og dúsa, og núa henni svo um. Sjeu kökurnar margar, sem baka á, er bezt að hafa nokkrar slíkar dúsur til taks. Áður en kökurnar eru látnar á plötuna, verður hún að vera kólnuð, því annars er kökunum hætt við að dreifast of mjög um plötuna; og í hvert skipti, sem platan á að brúkast að nýju, verður að kæla hana og þurrka, velgja, maka, og kæla aptur, áður en kökurnar eru lagðar á. Svo að fljótar gangi að kæla plötuna, má fara um hana að neðan með votum lepp eða svampi Hve margar kökur hverjum skal ætla, verður hver húsmóðir að ráða sjálf.

Makrónur.

Saman við $\frac{1}{2}$ pd af smásteyttu hvítasykri skal hræra 6 eggjahvítum $\frac{1}{2}$ klukkustund, og, að því búnu, 1 pd af ekki of smásöxuðum möndlum og rifnum berki af 1 sítrónu, Úr þessu deigi skal gjöra litlar kringlóttar kökur, sem setja skal á oblátu og baka ljósbrúnar. Verða um 24 kökur.

Beiskar makrónur.

$\frac{1}{2}$ pd af sætum og $\frac{1}{2}$ pd af bitrum möndlum skal skálda og saxa, en ekki of smátt. Svo skal setja þær yfir eld með 1 pd af smásteyttu sykri og hræra í þangað til það verður að deigi, og festist ekki við pottinn. Þá skal taka deigið ofan og hræra saman við það 4 eggjahvítum. Úr þessu skal gjöra litlar kringlóttar kökur, sem setja skal á oblátur, og baka ljósbrúnar. Verða um 24 kökur.

Spánskir sykurhringar.

20 harðsoðin eggjablóm skal steyta smátt, hræra svo í sundur í 20 hráum eggjablómum, og elta síðan saman við þetta sínu pundinu af hverju, flórmjöli, sykri og þvegnu smjöri, og rifnum berki af 2 sítrónum. Þegar búið er að elta deigið vel, skal búa til úr því smáhringa, dýfa þeim öðru megin upp úr þeyttri eggjahvítu með stórsteyttu

sykri í, og baka svo ljósbrúnar. Verða um 60 kökur.

Sandkökur.

1 pd af hveiti, $\frac{3}{4}$ pd af þvegnu smjöri, 2 egg og 2 lóð af sykri skal elta vel saman, og fletja út í þunnar plötur, og myndar maður svo kökurnar með ölglasi eða öðru þess konar, og bakar þær ljósar. Verða um 60 kökur.

Hamborgar kökur.

Rauðuna og hvítuna úr 3 eggjum skal fyrst þeyta vel saman; og hræra síðan vandlega saman við það $\frac{1}{2}$ pd af sykri, $\frac{1}{2}$ pd af hveiti, dálitlu af rifnum sítrónuberki og ögn af múskati og steyttum kanel. Þegar búið er að hræra þetta vel saman, skal drepa því nokkuð þykkt á oblátur, sem eru skornar í ferhyrnd stykki. Ofan á þær skal leggja skorið súkkat og möndlur. Þessar kökur skal baka hægt, og hafa meiri eld undir en yfir. Verða um 20 kökur.

Möndlu kökur.

12 eggjablóm skal fyrst þeyta fjórðung stundar, og síðan $\frac{1}{2}$ stund ásamt $\frac{3}{4}$ pd af steyttu hvítasykri, 3 lóðum af smásteyttum bitrum möndlum og 12 lóðum af söxuðum sætum möndlum. Svo skal skera 12 lóð af sætum möndlum í lengjur,

og láta saman við. Síðan skal láta smákekki af deigi þessu á plötuna, sem smjör skal borið á, og baka hægt. Verða um 60 kökur.

Fjórar tegundir.

Sitt ½ pd. af hverju: þvegnu smjöri, hveiti, sykri og ekki of smásöxuðum möndlum skal elta saman. Úr þessu skal svo gjöra digra sívalninga, og sneiða þá síðan niður, berja svo sniddur þessar dálítið með trjehamri, og baka ljósbrúnar og leggja síðan á kökukefli, svo þær verði bjúgar. Verða um 30 kökur.

Portúgals kökur.

1 pd af hveiti skal hræra vel saman við 1 pd. af sykri og 1 pd af bræddu smjöri; saman við það aptur 12 eggjablómum og seinast hvítunni úr eggjunum þeyttri. Þegar búið er að hræra þetta vel saman, skal spæna deigið upp hingað og þangað á pönnuna, en setja ekki of þjett, svo ekki renni saman. Kökur þessar skal baka ljósbrúnar, og verða þær um 60.

Spánskur vindur.

10 eggjahvítur skal þeyta, unz þær verða að stinnri froðu; 20 lóðum af steyttu sykri skal hræra saman við, öllu í senn, og svo skal undir eins spæna þetta upp á pappírsörk með nokkru

millibili; og baka síðan eina stund við hægan eld. Þegar búið er, skal væta pappírinn, til að ná honum undan. Verða um 80 vindar.

Gyðinga kökur.

1 pd af hveiti, $\frac{3}{4}$ pd af þvegnu smjöri, $\frac{1}{2}$ pd af sykri og 2 egg skal elta vel saman, fletja vel út með kefli, og mynda úr því kökur með ölglasi. Á kökur þessar skal bera eggjahvítu, strá á þær sykri og leggja á þær sundur skornar möndlur; að því búnu skal baka þær ljósbrúnar. Verða um 50 kökur.

Kanels kökur.

6 egg skal þeyta vel, og saman við hræra 1 pd af þurrkuðu og steyttu púðursykri, 2 lóð af steyttum kanel, 1 teskeið af hjartarsalti, leystu upp í dálitlu af vatni, og 1 pd af hveiti. Sje það of þykkt, til þess það verði hrært, skal elta það með höndunum, fletja síðan með kefli, og skera sundur í ferhyrnd stykki. Verði það ekki svo hart að fletja megi, skal strjúka hveiti um höndurnar, og taka smástykki af deiginu og klappa þau að þunnum kökum. Á hverja köku miðja skal láta eina klofna möndlu. Baka skal þær ljósar og harðar. Verða um 40.

Pönnukökur.

a., Saman við 1 pd af hveiti skal hræra ½ pd af bræddu smjöri, 8 eggjablómum, dálitlu af kanel og kardemommum, 2 lóðum af hvítasykri, 3 pelum af mjólk og seinast hvítunni úr eggjunum þeyttri. Svo skal hella deiginu á steikarapönnu með sleif; en smjöri verður að rjóðra á pönnuna við hverja köku, sem bökuð er; þegar kökurnar eru orðnar ljósbrúnar öðru megin, skal snúa þeim við, og baka eins hinu megin. Vilji maður, að þær verði harðar, má ekki leggja þær hverja ofan á aðra, heldur halda þeim heitum, hverri fyrir sig. Þær eru bornar á borð með steyttum hvítasykri eða sælgætissúrsi. Það má líka líka hafa þær þykkari, en þá skal baka þær að eins öðru megin, leggja hverja ofan á aðra, en hafa sælgætissúrs á milli; jafna þær síðan á röðunum, og láta á efstu kökuna froðu úr 1 pela af rjóma með sælgætissúrsi innan um.

b., ¼ pd af smjöri skal bræða og hræra, svo það verði að hvítri froðu; síðan skal saman við þetta hræra kúfuðum matspæni af sykri, 2 eggjum og rifnum berki af 1 sítrónu. Þegar búið er að hræra þetta vandlega saman, skal smátt og smátt bæta í ¾ pd af hveiti og að lokunum 5 pelum af mjólk, en litlu í senn, og skal hræra allt af í á meðan. Að-

ur en bakað er úr deiginu, skal láta það standa 2 stundir. Smjöri skal rjóðra um pönnuna, einkum áður en fyrstu kökurnar eru bakaðar.

c., Saman við ½ pd af hveiti skal hræra 5 eggjum, dálitlu af sykri, ½ lóði af steyttum kanel, ögn af rifnum sítrónuberki, ½ pott af þunnum ósúrum rjóma og 1 pela af þykkum, súrum rjóma, sem áður skal þeyta í froðu, og skal síðan baka þetta deig eins og áður er fyrir sagt.

d., Á enskan hátt: ½ pd af smjöri skal skíra, og hræra svo það verði stinnt; síðan skal hræra saman við það 4 eggiahvítum og eggjablómum, 4 lóðum af hveiti, sykri eptir vild, dálitlu af rifnum sítrónuberki og ¼ pott af rjóma. Þessu deigi skal hella þunnt á pönnuna, og baka það á vanalegan hátt, en að eins öðru megin. Þegar búið er að baka allar kökurnar, skal út yfir þær láta eggjahvítu, sem þeytt er í stinna froðu, og hrært er saman við nokkuð af hvítasykri, og dálítið af sítrónusafa og kirsiberjasafa. Heitt lok af lokpönnu skal láta yfir kökurnar á meðan eggjahvítan er að þorna. Það má líka bera kökurnar á borð með vanalegri rjómafroðu.

e., Á þjóðverskan hátt: Saman við ¾ pd

af hveiti skal fyrst hræra ögn af salti og 3 eggjum, og síðan 1 pott af nýmjólk, ½ pela af vatni og allt að 4 matspónum af hvítu öli. þegar búið er að hræra þessu vel saman, skal baka það eins og vant er; þó verður að rjóðra smjöri á pönnuna við hverja köku.

Árbita kökur.

Fyrst skal búa til venjulegt smjördeig, og úr því smá brauðkollur, eins og spesíu að stærð, og baka þær síðan, eins og áður er sagt fyrir um smá brauðkollur, þannig, að lokið sje bakað með, en haft sjer í lagi. þegar búið er að baka þær, skal láta þær kólna. Að því búnu skal fylla þær þannig: fyrst skal leggja í þær eina skífu af harðsoðnu eggi, þá eina ansjósu, þá dálítinn bita af súrsaðri gúrku og efst eina skífu af harðsoðnu eggi, og svo skal láta lokið yfir, en það skal vera smurt að neðan með óbræddu smjöri. Með þessum kökum á bezt við að gefa pórtvín.

Rjómaleppar.

Saman við 1 pott af vel þeyttum súrum rjóma skal hræra ¾ pd af góðu hveiti, 12 lóðum af góðu púðursykri og ögn af rifnum sítrónuberki og kanel. þegar búið er að hræra þessu vel saman, skal taka smákekki með skeið, láta þá í pönnuna, og baka ljósbrúna í bræddu smjöri, en ekki

þarf að láta smjör á pönnuna, nema undir fyrstu leppana.

Sykurhagldir.

1 pd af hvelti, ½ pd af mjöri, 6 lóð af sykri og 6 spæni af rjóma skal hræra vel saman, fletja síðan út, snúa úr því smáhagldir, dýfa þeim í eggjablóm og stórsteyttan sykur, og baka á járnplötu.

Kökur, sem bakast í kökujárni.

Eldurinn verður að vera vel líflegur. Áður en farið er að baka, skal vera búið að velgja járnið og rjóðra smjöri innan á það; en á meðan verið er að baka, skal halda járninu fast niður við eldinn. Við hverja köku, sem bökuð er, skal gæta þess, að það snúi upp á járninu, sem næst á undan vissi niður, því annars vill brenna við. Kökurnar skal jafna að utan á meðan þær eru heitar. Þegar bökuninni er lokið, skal leggja olíuborinn grápappír innan í járnið, því það skemmist, ef það er fægt að innan.

Rjóma vöfflur.

1 pott af ósúrum rjóma skal þeyta í stinna

froðu. Saman við hana skal hræra $\frac{1}{4}$ pd. af steyttu sykri, $\frac{1}{2}$ pd. af skírðu smjöri, 12 lóðum af hveiti og 6 þeyttum eggjahvítum. Þær skal baka ljósbrúnar, en bera þarf smjör á járnið við og við. Einfaldast er, að hafa ekkert nema rjómann og hveitið, en þá er bezt að þeyta ögn af súrum rjóma saman við. Verða 20.

Hollenzkar vöfflur.

10 egg skal þeyta vel í krukku, og hræra svo saman við, smátt og smátt, 1 pd af hveiti, 1 pd af skírðu smjöri, og, þegar búið er að hræra þetta $\frac{1}{2}$ stund, skal bæta í 3 pelum af volgri mjólk, sem einn matspónn af geri er hrærður út í. Deigið skal svo standa tvær stundir við yl, svo það lypti sjer. Á járnið skal bera við og við. Verða um 50.

Ovandaðar vöfflur.

$\frac{1}{2}$ pd af smjöri skal hræra, unz það verður að froðu og saman við það skal hræra 6 eggjablómum, 10 lóðum af hveiti, 1 pela af volgri mjólk og seinast hvítunni úr eggjunum þeyttri. Þær skal baka ljósar, en bera skal við og við á járnið. Verða um 20.

Góð ráð.

1 pd af hveiti, 1 pd af púðursykri, 2 egg og

3 pela af rjóma skal hræra saman, unz það verður að þykku deigi. Þau skal baka ljósbrún, en bera skal á járnið við hverja köku. Verða um 30.

Góð ráð hörð.

1 pd af hveiti, ½ pd af smjöri, 5 egg og ½ pd af púðursykri skal elta saman, unz það verður að hörðu deigi. Af þessu deigi skal svo taka lítið í senn, og leggja á mitt járnið. Þau skal baka ljós, en bera skal á járnið við hverja köku. Verða um 30.

Bjúgkökur.

a., Saman við 1 pd af hveiti skal hræra 12 eggjablómum, rifnum berki af 1 sítrónu, ½ pd af steyttu sykri, 3 pelum af rjóma og seinast hvítunni úr eggjunum þeyttri. Við hverja köku, sem bökuð er, skal bera á járnið. Undir eins og hver kaka er tekin úr járninu, skal annaðhvort leggja hana á kökukefli, svo hún verði bjúg, eða snúa hana saman í strýtu (kramarahús), án þess að brjóta upp á endann, en þá verður að fylla þær með rjóma froðu, þegar þær eru bornar á borð. Úr þessu verða um 80 kökur. Til þeirra þarf að þeyta 1 pott af rjóma, og skal svo láta einn matspón í hverja köku og, ef vill, eina teskeið af sælgætissúrsi ofan á froðuna.

b., 1 pott af rjóma skal þeyta fyrst sjer í lagi, og svo með ½ pd af vel steyttu sykri, 1 pd af hveiti og dálitið af steyttum kanel, og baka síðan.

c., 1 pd af hveiti, 1 pd af sykri, ½ pd af skírðu smjöri, 8 egg og 1½ pott af mjólk skal hræra vel saman], og baka síðan.

d., 1 pd af hveiti, 12 lóð af púðursykri og 1½ pott af spenavolgri nýmjólk skal hræra saman, og baka síðan.

Eplaskífur.

2 pd af hveiti, 1 pott af heitri en ekki sjóðandi nýmjólk og ¼ pd af bræddu skírðu smjörl skal hræra fljótt saman í krukku, unz það verður að þykku deigi; svo skal hræra saman við það 6 eggjum, einu í senn, og hjer um bil kúfaðrl teskeið af gerl. Síðan skal þeyta þetta duglega saman, því tíðara því betra, þangað til það opnar sig, eða augu koma í það hingað og þangað, og skal þá hræra saman við það 1 matspæni af steyttu sykri, 1 teskeið af steyttum kardemommum og ¼ pd af rusínum, skoluðum úr heitu vatni. Að því búnu skal byrgja það vel og setja við yl. Þegar deigið er búið að lypta sjer vel, skal baka það í eplaskífupönnu yfir góðum glæðum. Ekki má hræra í deiginu, eptir að gangur er kominn í það, en það skal taka gætilega ofan af því með

skeið, jafnóðum og látið er á pönnuna. Áður en farið er að baka, skal heita pönnuna og láta dálítið af smjöri í hverja holu. Þegar eplaskífurnar eru nægilega bakaðar öðru megin, skal snúa þeim við.

Kökur sem sjóðast.

Smjör, sem búið er að skíra áður, skal setja yfir eld og sjóða lengi, og skal froðuna veiða vandlega ofan af. Skuli fleiri kökur sjóðast en til er tekið hjer á eptir, skal skíra og sjóða smjör á ný. Ekki er gott að sjóða fleiri kökur í einu en að það sje vel rúmt um þær, og maður geti við og við ausið smjörinu sjóðandi yfir kökurnar á meðan þær eru að soðna. Eldurinn verðverður að vera jafn. Þegar kökurnar eru orðnar ljósbrúnar, er bezt að leggja þær á grápappír.

Snæsnúðar. (*Sneeboller*).

1 pd af hveiti skal baka með $\frac{1}{2}$ pd af smjöri. Þynna síðan með 3 pelum af sjóðandi vatni og hræra saman við 2 lóðum af sykri dálitlu af rifnum sítrónuberki, kardemommum og 16 eggjum. Deigið skal láta á pönnuna með skeið. Úr þessu verða um 80 snúðar.

Trektbakstur. (*Tragtbakkelser*).

Saman við $\frac{1}{4}$ pd af hveiti, $1\frac{1}{4}$ pd af steyttu sykri, dalítið af kanel og sítrónubörk, skal hræra 16 eggjahvítum. Af þessum kökum verður að eins soðin ein í senn, en maður þarf að eiga trekt eða rennil með 3. eða 4. pípum, og skal þá láta fullan matspón af deiginu í trektina' og snúa henni síðan fljótt í hring svo að deigið geti lekið dreift um pönnuna. Á meðan kakan er að soðna, skal við og við ausa sjóðheitu smjörinu yfir hana, og þegar hún er orðin ljósbrún, skal leggja hana á kökukeflið, sem grápappír skal lagður yfir, svo hún verði bjúg. Úr þessu verða um 26 kökur.

Kleinur.

4 egg skal þeyta með $\frac{1}{2}$ pd af steyttu sykri, og hræra svo saman við það $\frac{1}{4}$ pela af súrum rjóma 1 pd af hveiti, og, ef vill, ögn af rifnum sítrónuberki og steyttum kardemommum. Þegar búið er að elta þetta vel saman, og fletja það út í þunnar plötur, skal með sporhjóli (er Danir kalla „*Sporjern*“) sníða af rúmlega fingurs langar og tveggja fingra breiðar ræmur, gjöra rifu í hverja ræmuna miðja, og bregða síðan öðrum endanum í gegn, svo að snúður komi á kökuna beggja megin við rifuna. Þær skal sjóða unz þær verða ljósbrúnar. Af þessu verða um 40 kökum.

Kryddflautir. (Creme).

Kryddflautir skal sjóða við snarpan eld, og hræra sífellt í, því annars vilja þær brenna við. Þegar þær fara að soðna og verða þykkar, skal ausa þeim upp, og hræra í þeim við og við, þangað til þær eru kólnaðar, svo að skán setjist ekki ofan á. Í kryddflautir, sem rjómi er í, er bezt að *láta dálítið af salti*, en *þó* ekki fyr en þær eru rjett að segja orðnar kaldar. Verði þær ekki nógu þykkar, *má láta* ögn af stinnu hlaupi saman við.

Rauðavíns flautir.

1 pott af þykkum rjóma, 1 pd af hvítasykri, vökva úr 1 sítrónu og rifinn börk af 2, og 1 pott af rauðavíni skal hræra saman í krukku, og láta svo standa hálfa eykt. Síðan skal þeyta það duglega með hrísvendi, og láta svo standa fjórðung stundar, svo að froðan verði föst í sjer; þá skal láta flautirnar á djúpan disk, og leggja utan með spánskan vind. — Handa 12.

Möndlu flautir.

Saman við 3 pela af rjóma skal hræra 1 lóð af hveiti, 12 eggjablómum, sítrónuberki, kanel, 2 lóðum af sykri, 3 lóðum af sætum möndlum

og 2 lóðum af bitrum, öllum steyttum. Þegar búið er að hræra þetta vel saman, skal setja það yfir eld og þeyta vandlega með hrísvendi, þangað til einmitt sýður. Þá skal taka ofan, og þeyta jafnt og þjett þangað til kalt er orðið. — Handa 10.

Sjúkóláts flautir.

Saman við 10 eggjablóm skal hræra 12 lóðum af rifnu sjúkólátí, 4 lóðum af sykri, kúfaðri teskeið af jarðeplamjöli, hrærðu út í ögn af vatni, og 1 pott af þunnum rjóma. Svo skal setja þetta yfir eld, og þeyta með hrísvendi, þangað til sýður, ausa síðan upp, og þeyta, þangað til kólnað er. — Handa 12.

Rúgbrauðs flautir.

1 pott af rjóma, $\frac{1}{4}$ pd af smjöri, $\frac{1}{4}$ pd af sykri, og 4 lóð af sætum steyttum möndlum skal sjóða saman. Þegar sýður, skal láta í $\frac{1}{4}$ pd af rifnu rúgbrauði, og sjóða þangað til jafnt er orðið. Þá skal ausa því upp, og þeyta með hrísvendi þangað til kalt er orðið. — Handa 12.

Puns flautir.

Rauðuna og hvítuna úr 25 eggjum skal þeyta fjórðung stundar, og síðan jafnlengi ásamt $1\frac{1}{2}$ pd af smásteyttu hvítasykri, rifnum berki af 1 sitrónu, 1 pela af soðnu köldu vatni, 8 pelum

af gamalvíni og $\frac{1}{4}$ pott af rommi. Þetta skal svo þeyta yfir eldi, þangað til að eins sýður, þá skal ausa það upp, og þeyta þangað til kólnar. — Handa 14.

Ovandaðar kryddflautir.

1 pott af nýmjólk skal setja upp ásamt ofurlitlum bita af vanille og 2 lóðum af hvítasykri. Í þessu skal svo sjóða 10 þeyttar eggjahvítur, sem leggja skal á sáld, svo af þeim renni. Þá skal sía mjólkina og hræra saman við 10 þeyttum eggjablómum, ásamt $\frac{1}{2}$ pott af rjóma. Að því búnu skal hræra í því yfir eldi, þangað til sýður; þá skal ausa því upp og hræra í, þangað til kalt er orðið. Hvítuna úr eggjunum, sem búið var að sjóða, skal svo leggja yfir flautirnar. — Handa 16.

Kryddflautir við kökum.

6 eggjablóm skal hræra, þangað til hvít eru orðin, með $\frac{1}{4}$ pd af sykri; síðan skal saman við láta 2 lóð af hveiti,, vökvann úr 1 sítrónu og 1 pela af vatni. Þá skal láta þetta yfir eld, ásamt ögn af vanille, og hræra sífellt í, þangað til það sýður og fer að þykkna. Flautunum er síðan ausið upp, og þær eru brúkaðar kaldar.

Krapflautir (Iis).

Til þess að búa til þenna ljúffenga mat, þarf ekki önnur áhöld en óvandaða vatnsfötu og pjáturbauk, eða ofurlitla fötu með loki yfir.

Fulla fötu af klaka skal mylja smátt, og láta síðan í fötuna ásamt nokkrum pundum af stórgerðu salti þannig, að maður lætur 3 eða 4 lög af hverju, salti og klaka, á víxl í fötuna, en hefur salt lagið neðst. Þá skal setja pjáturbaukinn, með vel felldu loki, tóman ofan í fötuna, sem saltið og klakinn er í, og láta svo utan með honum og nokkuð upp fyrir lokið lög á víxl af hinu sama. Þegar baukurinn er búinn að standa svona eina klukkustund, skal raka klakanum ofan af lokinu, taka það af, en hreinsa vandlega baukinn, ef nokkuð hefur dottið ofan í, láta svo kryddflautirnar í, eða það, sem frjósa á, og lykja síðan. Að tveimur mínútum liðnum skal hringsnúa bauknum snarlega, og láta hann svo standa í fyrri skorðum fjórðung stundar. Þá skal opna hann aptur, og ýta með trjespaða eða stórri skeið öllu því niður, sem frosið hefur upp með hliðinni, svo að það geti samlagast því, sem enn er ófrosið í bauknum. Vilji maður ekki bera krapflautirnar fram í neinu sjerstöku móti, skal láta lokið á aptur og láta þær standa, þangað til á að brúka þær; en þá verður við og við að hella klakavatn-

inu frá, sem bráðnað hefur. Hafi maður sjerstakt mót til að laga flautirnar í, þá skal væta það með köldu vatni og strá innan um það steyttu hvítasykri, þegar flautirnar í frost bauknum eru orðnar að krapi, skal láta þær í mótið, leggja pappír yfir, svo að ekkert salt geti þrengt sjer inn, og lykja síðan. Á lokinu má engin glufa vera, svo að enginn hiti komist inn að utan, og bræði það sem í er. Mót þetta skal síðan láta í fötuna, þar sem frostbaukurinn var, og byrgja það vel með klaka og salti. þegar það er búið að standa þannig 4 eða 5 stundir, verða flautirnar orðnar fullfrosnar.

Vanille krapflautir.

$1\frac{1}{2}$ pott af ósúrum rjóma skal að eins láta soðna ásamt $\frac{3}{4}$ pd af sykri stykkiskorni af vanille; síðan skal þeyta 14 eggjablóm og 10 eggjahvítur vel saman, og hella hinum soðna rjóma saman við, en þeyta duglega á meðan. Nú skal setja það aptur upp yfir hægan eld, og hleypa þó ekki upp suðu í; en þegar það fer að þykkna skal hella því á fat, þeyta það, unz kalt er orðið, sía svo í hársáld, og láta síðan í frostbaukinn, og fara með það, eins og áður er fyrir sagt.

Rjóma krapflautir.

1 pott af ósúrum rjóma skal sjóða með 1 pd

af sykri. 6 egg skal þeyta, vel, og láta svo rjómann saman við. Að því búnu skal setja það yfir eld, svo það þykkni, hella því síðan á fat og þeyta það, þangað til kalt er orðið, þá skal þeyta 1 pott af ósúrum rjóma að stinnri fróðu og láta saman við; skal svo láta flautirnar í frostbaukinn og fara með eins og áður er fyrir sagt.

Brauðbökun.

Það, sem hjer skal getið um brauðbökun. snertir að eins þær brauðtegundir, sem vanalegast koma fyrir, þar sem maður er fjærri bakara, því þar, sem bakari er nálægur, á það sjer sjaldnar stað, að maður baki brauð sitt sjálfur, jafnvel þó heima bakað brauð sje miklu smekkbetra en bakarans, ef það er tilbúið að öllu eins og fyrir er sagt.

Það er sjálfsagður hlutur, að þess ber einkum að gæta við tilbúninginn á brauðdeiginu, að allt, sem að því lýtur, t. a. m., mjöl, ger, krydd og annað þess konar, sje sem nýjast og óskemmt, að mjölið sje ófeyskið og saggalaust, því bökunin tekst þá ekki; og þó brauðið yrði hið bezta á að líta, þá yrði það samt hvorki bragðgott nje hollt.

Það er ekki hægt að staðhæfa, hvað hitinn á

að vera mikill í ofninum, en þó má hægast ætlast á það með því að láta nokkuð af mjöli framan til í hann, og verði það þá hvítt, verður að heita ofninn betur; verði það óðar dökkt og brenni, þá er hann of heitur; en verði það ljós-brúnt, þá er hann mátulega heitur.

Ef gerið, sem haft er í hveitibrauð, er þurrt (pokager), verður að gæta að því, hvort það molnar í sundur, því þá er það kraptlaust. Til þess að leysa það upp, skal láta það í dálítið af mjólk, og setja við yl, en ekki má láta mjólkina verða of heita.

Mjólkin, sem höfð er í deigið, á helzt að vera nýmjólkuð. Smjörið skal bræða, og í það skal láta mjólkina og gerið, sem búið er að leysa upp; skal svo velgja þetta og hræra því saman við mjölið og elta svo vel, þangað til deigið festist ekki við fingurna. Deigið verður maður að hnoða skjótlega, svo það nái ekki að kólna. Til þess að reyna, hvort það muni lypta sjer, skal gjöra djúpan skurð í það, og sje það þá eygt að innan, er það hæfilegt, annars verður að bæta í uppleystu geri, og elta það aptur fljótt. Þegar það er þá orðið gott, skal setja það við yl, svo það geti volgnað í gegn, byrgja það það með einhverri þykkri og hlýrri ábreiðu, og láta það standa þannig einar tvær klukkustundir. Til þess að vita, hvort deigið er búið að brjóta sig nóg, þarf

ekki annað en stinga fingrinum í, og ef holan lykst þá skjótt saman, þá er búið. það er almenn regla, að ætla einn matspón af geri á móti hverju pundi af hveitimjöli, þó verður að varast að hafa of mikið af gerinu, því það gjörir brauðið beiskt. þegar búið er að slá deiginu upp, skal láta það við yl aptur stundarkorn, svo það lypti sjer, og byrgja það lauslega.

Franskbrauð.

Saman við 1½ pd af hveiti skal hræra 1½ matspæni af geri; en sje gerið þurrt, skal taka 2 lóð, sem leysa skal upp í ½ pott af volgri mjólk; þessu skal svo hræra saman við hveitið ásamt ögn af salti, og svo skal hnoða deig þetta fljótt og duglega, þangað til það verður eygt að innan, og festist ekki við hendurnar. þá skal setja það við yl, svo það brjóti sig, og þegar það er búið að lypta sjer nægilega, skal slá því upp, eptir því sem maður vill hafa brauðin lögnð; skal svo láta brauðin á plötuna, bera á þau volgt vatn, og baka þau ljós. Á meðan brauðin eru að lypta sjer á plötunni, skal hafa hitann hóglegan, en auka síðan á.

það má líka baka brauð þessi í pjáturmóti. Tilbúningurinn á deiginu er hinn sami og ella, en þegar búið er að láta það í mótið, skal setja það

við yl, svo það lypti sjer, bera síðan á það volgt vatn, og láta svo strax í ofninn eða lokpönnuna.

Franskbrauð sem bökuð eru í móti, verða ljettari, og betur bökuð en ella.

Í staðinn fyrir mjólk má eins hafa vatn í þessi brauð, og er aðferðin hin sama, nema hvað maður þarf að ætla $\frac{1}{4}$ pela minna af vatni en mjólk á móti hverju pundi af hveiti.

Jólabrauð.

a., Í einum pott af nýmjólk skal bræða $\frac{1}{2}$ pd af nýju smjöri og $\frac{1}{2}$ pd af steyttu hvítasykri þá skal taka mjólkina ofan, og þegar svo er rokið af henni, að hún er ekki meir en nýmjólkurvolg, skal láta í hana 4 eða 5 matspæni af hreinsuðu geri sem búið skal vera að þeyta með dálítlu af mjólk, sömuleiðis 6 egg nokkuð þeytt ásamt ögn af steyttum kardemommum. Á móti þessu skal taka 3 pd af þurru og góðu hveiti, og elta saman við. Deigið skal hnoða með höndunum, þangað til það fer að lypta sjer og festist hvorki við höndurnar nje ílátið. þá skal byrgja það, og setja við yl, svo það brjóti sig. Að því búnu, skal hnoða saman við það $\frac{1}{2}$ pd af plokkuðum og skoluðum rusínum, sem suðu rjett að segja hefur verið hleypt upp á, og nokkuð af brytjuðu súkkati eða súrsuðum appelsínuberki. Síðan

skal slá deiginu upp í kökur, og baka þær eina klukkustund á plötu eða á lokpönnu, sem smjör skal borið á. Eins má baka þær í pjáturmóti og bera á þær eggjahvitu og steytt hvítasykur, áður en þær eru látnar inn í ofninn.

b., 1 pd af hveiti, ½ pd af smjöri, 4 egg, 4 lóð af sykri og 3 matspæni af góðu geri skal hnoða vel saman ásamt 1 pela af volgri nýmjólk, og setja síðan við yl eina klukkustund, svo það lypti sjer. Þá skal taka hveiti, og strá því á fjöl eða borð, svo að deigið festist ekki við, hnoða það síðan vel með höndunum ásamt ¼ pd af skoluðum og plokkuðum rusínum, 4 lóðum af skálduðum og söxuðum möndlum, 2 lóðum af brytjuðu súkkati og ögn af steyttum kardemommum. Þegar deigið er orðið vel seigt, skal búa til úr því kringlótta köku, sem bezt er að rista í hjer og hvar að ofan, svo að kakan rifni ekki við bökunina. Síðan skal bera egg á kökuna, og baka hana í heitum ofni eða lokpönnu með glóð undir og ofan á eina klukkustund. Jólabrauð má einnig baka í pjáturmóti eins og franskbrauð.

Langaföstu snúðar (*Fastelavnsboller*). eru búnir til á sama hátt og jólabrauð, nema hvað þeir eru hafðir miklu minni

Kex (*Cakes*).

Til 2 pd af hveiti skal taka 12 lóð af smjöri, ½ pott af mjólk, 2 matspæni af geri og 3 eða 4 lóð af sykri, hnoða svo þetta saman eins og annað hveitibrauðsdeig, og láta það brjóta sig við yl. Að því búnu skal fletja það nokkrum sinnum með kökukeflinu, en bæði um það og borðið verður við og við að strá hveiti. Bezt er að skipta deiginu í sundur, svo að betra verði að fást við að þunnfletja það. Kexkökurnar skal svo mynda með spilkomu eða öðru þess konar, og stinga síðan í þær með gaffali eða oddmjóum teini, á meðan þær liggja á borðinu. Að því búnu skal leggja kökurnar á járnplötur, sem smjör er borið á, láta þær lypta sjer við yl, og setja svo á ofninn; og skal þar baka þær við linari hita en annað hveitibrauð, því þær eiga að verða gagnljósar. Verði nokkrar linar, þegar búið er að baka, skal þurrka þær í ofninum, þegar úr honum er mesti hitinn, því annars verða þær ekki stökkar.

Rúgbrauð.

Til 32 pd af vel þurru rúgmjöli skal taka

frá 6 til 8 potta af sjóðheitu vatni, eina lúku af salti, og svo mikið af súrdeigi, sem nemi barnshnefa að stærð. Sje kúmen til, má taka eina lúku af því. Súrdeigið má ekki vera of margra daga gamalt, og aldrei eldra en 8 daga. Vatnið má ekki vera heitara, en að maður þoli að halda höndunum í, og súrdeigið, sem brjóta skal í smá stykki, skal ekki láta í, fyr en búið er að hnoða deigið nokkuð, svo að hitinn í vatninu er við það farinn að rjena. Deigið skal elta óaflátanlega, þangað til það er orðið fullþjett og seigt, því brauðgæðin fara mjög svo eptir því, hvernig deigið er elt, bæði þegar það er lagt niður og tekið upp. Þegar búið er að gagnhnoða það vandlega, skal strá mjöli yfir það, byrgja síðan, og láta standa í yl 8 eða 9 klukkustundir. Þá skal elta það aptur vel með dálitlu af mjöli, slá því upp á fjöl, sem mjöli er stráð á, og láta það standa stundarkorn hjá heitum ofninum, svo það brjóti sig. Að því búnu skal leggja brauðin á til þess gjörða trjegrind með skapti á; en hún verður þá að hafa legið í vatni frá því kvöldinu áður, svo að síður kvikni í henni, þegar brúka skal. Á hana skal strá mjöli og væta hliðarnar með vatni, og leggja svo brauðin á upp í lopt. Það, sem niður veit á brauðunum og nú snýr upp, skal væta með vatni, og halda svo grindinni með brauðunum á inn í ofninum; en þá þarf að vera búið að raka

glóðunum til beggja hliða, svo miðbikið sje autt, og leggja spítur ofan á glæðurnar, svo að vel logi. Þá skal lypta grindinni upp og niður þangað til brauðin fara að skorpna, en það má ekki verða meira en svo, að á þau komi ljósbrúnir dílar, en ekki svartar blöðrur. Þá skal taka brauðin út, snúa þeim við, grinda þau aptur, eins og áður er fyrir sagt, og setja síðan við yl, svo að þau lypti sjer, á meðan verið er að raka eldinum út úr ofninum og hreinsa hann að fullu. Síðan skal bera á brauðin nýbæru mjólk eða egg, sem mjólk er hræð saman við, láta þau undir eins inn í ofninn og baka eina klukkustund.

Ef ekki er til ofn, má vel brúka járnpott, en bezt er að hann sje sem flatastur í botninn. Á honum verður að vera vel felldur járnhlemmur. Áður en brauðin eru lögð í, skal rjóðra smjöri eða einhverri góðri feiti um botninn á pottinum og eins um brauðin, einkum á milli þeirra, því þau verða að vera þjett saman. Ekki má potturinn standa hærra en svo, að liðlega megi koma dálitlum glæðum undir hann, og fyrst eptir að búið er að láta brauðin í, og á meðan þau eru að lypta sjer, skal hafa glóðina mjög svo litla undir honum, en enga ofan á lokinu; eptir það skal hafa glóð bæði undir og ofan á, en þó hóglega, og baka síðan allt að 3 klukkustundum.

Rúgtvíbökur.

12 potta af fínasta sálduðu rúgmjöli og hjer um bil 6 potta af mjólk skal hnoða saman, unz það verður að föstu deigi; saman við þetta skal svo hnoða 8 eggjum, sem áður skal vera búið að hræra, og tæpum pela af hreinu geri. Þegar búið er að hnoða þetta vandlega saman, skal láta það brjóta sig eins og rúgbrauðsdeig (venjulega næturlangt), elta það síðan með ögn af mjöli, og slá því upp í flata snúða. Snúða þessa skal svo setja við heitan ofn, svo þeir brjóti sig. Þegar þeir eru búnir að lypta sjer vel, skal láta þá inn í ofninn, sem þó ekki má vera of heitur, og baka síðan hjer um bil eina klukkustund; skal þá taka þá út, og láta kólna, hluta síðan sundur í miðju, bera á þá kalt vatn, núa kúmeni í, og þurrka svo í ofninum tilbyrgðum. Í stað 12 potta af rúgmjöli, má taka 9 potta af því og 3 potta af hveiti. Eggjunum má einnig sleppa, en þá verður að hafa nokkuð meira af gerinu.

Sáldbrauð (*Sigtebröd*).

Til 8 pda af þurru sálduðu rúgmjöli skal taka 1½ eða 2 potta af mjólk, ögn af salti og vænan matspón af pokageri. Þetta skal svo hnoða, og fara með það eins og rúgbrauð, að því frábrugðnu, að þegar búið er að slá deiginu upp, skal bera á brauðin kalt vatn, og núa kúmeni í þau. Sumir

láta líka steytt kúmen saman við deigið, og er mikill smekkbætir í.

Smjörgjörð.

Eptir því sem rjóminn er, verður smjörið. Feitur rjómi gefur feitara smjör og meira en magur rjómi. Ef nokkur annarlegur keimur er af rjómanum, verður hann einnig af smjörinu. Veiði maður rjómann snemma ofan af mjólkinni, verður smjörið bragðbetra. Það er áríðandi, að hitinn sje mátulegur, þegar strokkað er, að það sje strokkað jafnt, en ekki hætt á milli. Þegar heitt er, á að hella köldu vatni í strokkinn; áður en hann er brúkaður, og máske láta hann standa í vatni á meðan, eða vefja um hann ríum að neðan, vættum í köldu vatni, og vera þar sem svalast er; en á vetrum og þegar kalt er, skal baka strokkinn meir og minna úr heitu vatni, áður en hann er brúkaður, en hvorki láta hann standa í heitu vatni nje bæta vatni nje mjólk í hann, því það er ekki til annars en að minnka smjörið. Ef strokkað er mjög fljótt, verður smjörið ekki eins bragðgott og þegar það er gjört jafnt og hægt. Þegar búið er að taka smjörið úr strokknum, skal þvo það optar en einu sinni úr köldu vatni, en þó ekki ísköldu. Að

því búnu skal saxa það vandlega með sljófum hníf eða smjörsög, til þess að ná öllum hárum og öðru þess konar úr, sem optast nær vill verða í smjörinu, þó síað sje í strokkinn (sem sjálfsagt er að ætíð sje gjört eins og að mjólkin sje síuð í trogið), og hnoða síðan með smámuldu ensku salti. Til eins punds af smjöri þarf frá 2 til 4 lóða af salti eptir því, hvort það á að geymast lengi eða sendast langar leiðir.

Enskir salta smjörið þannig: þeir steyta saman sitt lóðið af hverju, saltpjetri og hvítasykri og 2 lóð af salti, og salta með því 2 pd. af smjöri. Áður en saltið er steytt, verður það að vera vel þurrt.

Þegar smjörinu er drepið í flát, skal ekki fylla það, heldur láta verða allt að því eins þumlungs borð á því, sem fylla skal með salti. Svo sem viku eptir að búið er að drepa niður smjörinu, mun það hafa rýrnað svo, að það er laust orðið við flátið; skal þá búa til svo sterkan pækil úr salti og vatni, að egg fljóti í honum, og hella honum í flátið, svo vatni yfir smjörið; en þess ber vandlega að gæta, að flátið sje bæði vel hreint og þjett, og góður hlemmur yfir, því annars skemmist smjörið, og skal því, áður en smjörinu er drepið niður, þvo það vandlega úr vatni, láta svo sjóðandi einirseyði í, þurrka síðan og viðra, og núa innan um það muldu salti.

Skyrgjörð.

Þegar mjólk er flóuð til skyrgjörðar, er bezt að það sje meira sauðamjólk en kúamjólk, helzt framan af sumrinu, því í kúamjólkinni er meira af misu en í sauðamjólkinni. En á haustum er betra að flóa kúamjólk eingöngu, og hella svo sauðamjólk í, áður en ofan er tekið. Á vetrum, þegar ekki er til nema kúamjólk, er bezt að hún sjóði nokkuð, *svo sem hálfa stund eða allt að heilli*. Á sumrum, þegar búið er að flóa, skal ausa mjólkinni upp í ósúrt flát, og láta hana rjúka, þangað til að hún er allt að því orðin mátulega volg til að gjöra hana upp; þá skal hella henni í ósúra og þurra kollu, taka síðan síað og ósúrt skyr, hræra það vel í sundur í dálitlu af mjólkinni, og þegar mjólkin í kollunni er svo sem spenavolg, skal hella því í, og hræra saman við. Á móti 20 mörkum af mjólk er mátulegt að taka einn vænan spón af vel síuðu og ósúru skyri. Þetta er kallað: að hræra þjettann. Þá skal láta lyfin í, og er það nóg að láta nokkra dropa í 20 merkur af mjólk. Til að fá góð lyf, er bezt að taka kálfsmaga (kálfinum skal gefa töluvert af nýmjólk daginn sem honum er slátrað) og lambsmaga, sem hvorntveggja skal þurrka í eldhúsi og bleyta þá vel í köldu vatni, svo að

kosturinn náist úr; skal svo láta kostinn í dálítinn ljereptspoka, ekki stærri en þarf, og sauma fyrir ofan. Svo skal annaðhvort hafa krukku eða könnu úr leir, sem pokann skal láta í, hella síðan vatni á, svo vel fljóti yfir, og láta einn hnefa af salti með, en ekki má ílátið standa opið. Þetta vatn, sem kallast lyf, er bezt að láta standa nokkuð, svo það verði sterkt, og ekki þurfi nema lítið af því, þegar skyr er gjört. Þegar búið er að láta lyfin í, skal byrgja kolluna vel með hlemmi og ábreiðu yfir, en láta ekki vera byrgt lengur en þangað til hlaupið er saman, ef veður er heitt. En þegar kaldara er, má það standa nokkuð lengur, eða þangað til misudropar sjást hingað og þangað ofan á kollunni. Þegar skyrið er orðið kalt, skal taka nokkra spæni af því og sía vel, svo það sje til í þjettann þegar á þarf að halda. Ef það á að geymast, er það látið í spilkomu, og brætt yfir með tólg. Skyr þetta skal hafa í þjetta og má þannig geyma það æði lengi.

Þegar mikil er mjólkin, gjöra sumir hana upp í keraldinu, sem á að safna í; en að því þarf að gá, ef keraldið er stórt ummáls, að geyma flóaða mjólk frá næsta máli eða dægri og láta hana saman við til þess uppgerðin verði þykkri, helzt sú fyrsta, og láta hana kólna vel áður en byrjað er að gjöra upp aptur í annað sinn; þarf þá og að hafa trjefat eða stóran disk ofan á skyrinu

til þess að hella mjólkinni á svo skyrið hrærist ekki upp. Sömu aðferð skal hafa þó gjört sje upp aptur í sama flátinu, en þess skal gæta í hvert skipti að taka ofan af í tíma það sem byrgt er með. Þegar skyrið er orðið kalt, má gjöra í það með spæni 4 eða 5 holur dálitlar til þess að láta misuna safnast í, sem síðan er ausið í burtu, en síuðu skyri drepið aptur í holurnar þegar gjöra skal upp aptur ofan á. Ekki er hættandi á það, að gjöra þetta nema þrisvar eða fjórum sinnum í sama flátinu jafnvel þó það kunni, að takast optar, ef vel er látið kólna á millum þess að gjört er upp, og súr ekki mikill kominn í.

Hvert flát, sem skyr á að gjöra í, þarf að vera vel þvegið úr köldu og heitu vatni og síðan þurrkað áður en skyr er búið til í því. Venjulega er höfð stór striga sía á grind upp yfir tunnu, sem sýrunni er safnað í og getur þá hver síað skyrið eins og hann vill, meir eða minna, sem fer eptir því, hvort skyrið á að geymast lengi eða það skal þegar í stað brúkast.

Grasamjólk.

Af meðal fjallagrösum vel tíndum og þvegnum, úr köldu vatni eru 5 lóð látin í 3 potta af mjólk, ásamt mola af stjörnuanís, og soðin $\frac{1}{2}$ stund þá er búið og tekið ofan, og svo má, ef vill, láta ögn af sykri og salti í. Þetta er nóg á 5 djúpa

diska eða handa 5 mönnum, ef annar rjettur er með.

Skófna ostur.

Þar sem töluvert mjólkurbú er; og mjólk því er flóuð opt, er bezt að safna froðunni í hreint og ósúrt flát og láta þar saman við beztu mjólkur skófirnar og skánirnar. Þetta er svo látið í pott ásamt fáum dropum af lyfjum, ef ekki er súrkeimur af mjólkinni, og látið sjóða undir hlemmi hægt og jafnt yfir glæðum, þangað til kosturinn er orðinn rauður og maður sjer rjett að eins nokkurn vökva í honum, Til smekkbætis má sjóða með dálítinn mola af anís. Þetta er ágætt að skamta með átmeti á sumrum.

Ýmislegir drykkir.

Kaffi og tevatn.

Af því kaffi og tevatn er orðinn algengur drykkur á hverju heimili, og hver vill hafa það með sínu bragði, þá virðist, ef til, vill óþarfi að skýra frá, hvernig það skuli til búa, en þó skal hjer drepið lítið eitt á tilbúning þess.

Til þess að fá bragðgott kaffi, má ekki blanda það með neinu öðru t. a. m. „cichoriu“; þar á

móti hefur reynslan sýnt, að þess fleiri tegundum af kaffibaunum sem saman er blandað, þess bragðbetra verður kaffið, og það jafnvel þó að illar baunir sjeu saman við. Að kaffið verði bragðgott er enn fremur undir því komið, hvernig baunirnar eru brenndar. Sjeu þær ekki brenndar nema til hálfs, þá næst ekki krapturinn úr þeim, en sjeu þær brenndar ofmikið þá verða þær ónýtar. Þegar búið er að brenna baunirnar, skal þegar í stað byrgja þær, því annars missa þær sinn eiginlega fína ilm, þess vegna er líka bezt að brenna þær í byrgðu íláti.

Tevatn verður ekki, heldur en kaffi, eins bragðgott af einni tetegund, og er því bezt að blanda fleirum saman. Aldrei má láta teið sjóða, heldur einungis hella á það sjóðandi vatni, því það te, sem hefur soðið, verður ekki eins bragðgott og er líka óhollara. Hið hollasta tevatn, og undir eins hið bragðbezta, fæst með því að blanda saman blóðbjörg og rjúpnalaufi með litlu af vallhumli; láta skal og sneið af hvannarót í tekönnuna, en ekki fæst bragð af henni í fyrsta sinn þá hellt er upp á; þess vegna þarf að láta sama molann liggja í könnunni þó skipt sje um grösin. Bezt er að þurrka grös þessi í vindi, saxa þau síðan dálítið og láta þau svo þjett ofan í þurrt og gott ílát, sem bezt er að standi við ofn, svo að

þau þorni vel. þannig má geyma þau lengi óskemmd. [1].

Sjúkólát.

a. Í eitt pd af vanille sjúkóláti skal hafa 3 potta af nýmjólk. Sjúkólátið skal brjóta í sundur, og láta síðan í mjólkina kalda; því næst er hún sett á eldinn og hrært í með hrísi hjer um bil þrjá fjórðu parta úr stundu. Á þessum tíma er gjört ráð fyrir að sjúkólátið sje orðið fullsoðið.

b. Taka skal $\frac{1}{4}$ pd sjúkóláts, 1 pott af mjólk, sem sett er yfir eld, á meðan sjúkólátið er rifið á rífjárni. þegar mjólkin fer að sjóða er sjúkólátið látið í, og hrært í með hrísi þangað til það er fullsoðið, sem varir hjer um bil fjórðung stundar: Tvö eða þrjú eggjablóm skal hræra saman við meðan það enn stendur á eldinum. því næst er það tekið ofan og enn hrært í því dálítið áður en því er helit í könnu eða bolla. þeir, sem vilja, geta látið dálítið af smárifnum sitrónuberki saman við á meðan sjúkólátið er yfir eldinum, og gefur það þægilegan keim. Sumir láta saman við það dálítið af steyttum möndlum beiskum, en sje það haft, þá skal það hrærast vel saman við í fyrstu.

[1]) Sjá E. Ólafssonar matjurta bók, bls. 103-104.

c. Þegar sjúkólát er soðið í vatni, skal helzt hafa til þess heilnæmis- eða beiskt sjúkólát. Saman við $\frac{1}{4}$ pd af sjúkóláti skal hafa $\frac{1}{2}$ pott af vatni; sjúkólátið er rifið ofan í vatnið, og síðan sett á eld, en undir einsog fer að sjóða eru 3 eggjablóm hrærð saman við, og því næst tekið þegar í stað af eldinum, því annars skilur það sig í sundur. Þar næst er sykur og rjómi látið saman við eins og í kaffi eða tevatn.

Salep.

Til eins bolla skal taka 2 teskeiðar af hráu salepi, sem fyrst er hrært í sundur í dálitlu af köldu vatni, en síðan er hellt saman við það sjóðandi vatni og hrært vel í á meðan þangað til allt er orðið jafnt. Áður en á borð er borið, skal láta steytt hvítasykur í, og ef vill dálítið af rauðvíni, portvíni eða hindberjasafa.

Möndlamjólk. (*Mandelmelk.*)

Tvo potta af góðri mjólk skal setja yfir eld til að sjóða, en á meðan skal steyta mjög smátt 4 lóð af sætum möndlum og 4 lóð af bitrum, sem búið er að skálda í heitu vatni. Undir eins og suðan kemur upp á mjólkinni, þá eru möndlurnar látnar í og hrærðar vel saman við ásamt dálítilli ögn af vanille og $\frac{3}{4}$ pd af steyttu hvíta

sykri. þegar þetta hefur soðið dálítið, er það tekið af eldinum og síað áður en það er fram borið.

Ensk mjólkurmisa. (*Engelsk Mælke-vhey*).

Taka skal 2 potta mjólkur, láta hvítt sykur í eptir velþóknun og sjóða svo dálítið. því næst á að hella í suðuna 3 pelum af gamalvíni, taka þetta svo úr eldinum og byrgja, er það síðan látið standa nokkrar mínútur á meðan það er að skiljast, en undir eins á eptir síað á hársáld og síðan borið fram í glösum.

Fjallagrös.

Taka skal 2 lóð af grösum og $1\frac{1}{2}$ pott af vatni og sjóða það í elrpotti (*Kasserolle*), ásamt dálltlu af steyttum kanelberki, þangað til það er orðið í 3 bolla. það þarf langan tíma til að sjóða þetta, og er því bezt að sjóða það að kvöldi, ef það á að brúkast að morgni til í staðinn fyrir kaffi eða tevatn. Einnig má sjóða grösin í mjólk, og verður þetta þá bragðbetra heldur en ef grösin eru soðin í vatni.

Byskup.

Fjórar flöskur af góðu rauðvíni, lög úr 8 „pomerantser" og rifinn börk af fjórum, ásamt 1 pd af sykri skal hræra saman þangað til sykrið

er bráðnað. Þegar þetta er búið að standa byrgt í 1 tíma, er það síað á mjög smágjörfu sáldi, og síðan hellt á flöskur.

Páfi.

Páfi er búinn til á sama hátt, nema í staðinn fyrir rauðvín er haft Borgundar vín.

Kardínáli.

Kardínáli er búinn til á sama hátt, nema að í hann er haft Rínarvín og 1½ pd af sykri.

Prestur.

Fjórar flöskur af rauðvíni, 2 pottar af vatni, hálf múskatshnot steytt smátt í sundur, 2 stönglar af heilum kanelberki, fáeinir negulnaglar og 1 pd af hvítu sykri er sett á eld, og látin snöggvast koma upp á því suða, síðan er það tekið af eldinum, hellt á sáld og byrgt svo á meðan það er að kólna. Síðan má hella því á flöskur.

Afbrennt rauðvín.

Á ½ pd af steyttu sykri skal hella hálfum pela af sjóðandi vatni; en 1 pottur af rauðvíni er settur á eld með hálfum pela af kúnjakki í, ¼ lóði af kanelberki og 6 negulnöglum. Þegar suða kemur upp á víninu, skal kveikja á brjefmiða og halda honum fast við vínið svo að kvikni

á því. En þegar vínið er orðið fullbrennt, þá er því hellt saman við sykurvatnið. Helzt er vín þetta drukkið heitt, þó það einnig megi drekkast kalt.

Portugalais.

Þrjár flöskur af portvíni, 3 pelar af kúnjakki, hálft lóð af kanelberki og 6 negulnaglar er látið sjóða saman, og kveikt svo á því með brjefi; því næst er þessu hellt í tarínu og látið saman við það ¾ punds af steyttu hvítu sykri og hrært í þangað til sykrið er runnið. Þetta er drukkið heitt.

Eggja-púns.

Þeyta skal 10 eggjablóm með 1 pundi af steyttu sykri; hella síðan saman við það 1 potti af rommi, og þarnæst 1 potti af sjóðandi vatni; en iðulega verður að hræra í á meðan þessu er blandað saman. Þetta er drukkið heitt.

Kúnjakks-púns.

Eitt pund af muldu sykri, 1 pottur af kúnjakki lögur úr 1 appelsínu, 5 sitrónur og börkur af hálfri er látið standa byrgt í 2 tíma, hrært síðan vel í á meðan saman við þetta er látinn $1\frac{1}{2}$ pottur af sjóðandi vatni. Þetta er drukkið heitt.

Púns.

Eitt pd af muldu sykri, 1 pottur af hrísgrjóna brennivíni (*Arrak*) ellegar hvítu rommi, lögur úr 5 sítrónum og börkur af hálfri er látið standa tilbyrgt í 2 tíma, síðan er hellt saman við þetta 1½ potti af sjóðandi vatni og iðulega hrært í á meðan. Þetta má drekka hvort sem vill heitt eða kalt, Sje það drukkið kalt, skal ekki taka nema 5 pela af vatni til hvers potts af rommi.

Champagne-púns.

Ein flaska af Rínarvíni, 1 pd af hreinsuðu sykri (*Raffinade*) og lögur úr 9 appelsínum stórum er byrgt og látið standa í 2 tíma, en hrært í því smámsaman svo sykrið renni. Áður en þetta er á borð borið skal hella saman við það 2 flöskum af champagnevíni og hræra vel í á meðan.

Toddy.

Romm, kúnjakks, einirberja-brennivíns, rauðvíns, madera og portvíns toddy er tilbúið á sama hátt. Það er búið til annaðhvort í skál eða stórum glösum. Fyrst er látið brytjað sykur í glösin eptir því sem hver vill, hellt svo á sjóðandi vatni; en þegar sykrið er runnið skal láta vínið í, og hafa af því svo mikið sem hver vill.

Eggja-toddy.

Eitt eggjablóm skal látið í ölglas og tvær teskeiðar af muldu sykri, og hræra vel í með teskeið þangað til það er orðið þykkt; síðan skal hella í glasið sjóðandi vatni, svo miklu sem hver vill, og hræra vel í á meðan; því næst er romm, kúnjakk eða vín látið saman við eptir geðþekkni hvers eins.

Einirberja brennivín.

Í 3 pela af dönsku brennivíni eru látin 6 lóð af þurrum einirberjum og 4 lóð af sykri. Því næst er öllu þessu hellt á flösku með góðum tappa og látið síðan standa þar sem ekki er mjög kalt í 12 til 14 daga. Þyki þetta ekki nógu sætt má bæta sykri við. Að þeim áður nefnda tíma liðnum, skal sía þetta í smágjörfu sáldi og láta svo aptur í flösku og setja góðan tappa í hana.

Einirberjavín.

Taka skal ½ pott af nýjum og góðum einirberjum, steyta þau og láta saman við þau ¼ pd af af stórum rúsínum, sem áður hafa legið í vatni þangað til þær eru orðnar vel bólgnar: síðan er öllu þessu hellt í lítinn, hreinan poka úr nettludúk eða smágjörðu vaðmáli, sem áður hefur verið látinn sjóða í vatni með dálítlu af víni saman við til þess, að ekkert annarlegt bragð komi

af honum. Því næst binda menn fyrir ofan pokann og hengja hann í stóra krukku, sem hella skal í 4 pottum af gamalvíni og setja saman við ½ pd af steyttu hvítu sykri. Að því búnu skal byrgja krukkuna vel að ofan og láta hana svo standa í 10 til 12 daga. Að þeim tíma liðnum er þessu hellt á flösku, og skal þess þá gætt, að tapparnir sjeu góðir.

Whisky. (*Írskt brennivín*).

Í ½ pott af sjóðandi vatni eru látin 2 lóð af góðu tegrasi. Þetta skal látið standa á glóðarkeri til þess það verði sem sterkast. Að því búnu er það síað í borðdúkshorni ofan í 2 pd af sykri, sem áður er búið að kreysta lög úr tveimur sítrónum í. Þegar búið er láta tevatnið saman við, skal hella 3 flöskum af Rínarvíni saman við; setja þetta síðan yfir glæður og láta verða sjóðandi heitt. Þetta á að bera heitt á borð í glösum.

Hvernig búa skuli til kryddmeti úr berjum með sykri. (At sylte).

Bláber.

Úr bláberjunum, sem verða að vera fullþrosk-

uð, skal tína allt fis og alla leggi, og þvo þau síðan úr köldu vatni. Í 1 pott af berjum þessum er ætlað $\frac{1}{4}$ pd af púðursykri eða dálítið meira, ef menn svo vilja. Sykrið er sett yfir eld í dálitlu af vatni; soðið síðan og froðan veidd ofan af. Því næst eru berin látin í ásamt nokkru af heilum kanelberki og negulnöglum og soðið þangað til berin verða glóandi, skal svo hella þessu í krukku og hræra í þangað til að það er orðið næstum því kalt. Daginn eptir skal klippa brjef jafnstórt opinu á krukkunni, væta það í kúnjakki og leggja ofan yfir berin; síðan skal láta líknabelg yfir krukkuna og binda yfir. Þetta er haft sem sælgæti bæði með steik og kökum, t. a. m. pönnukökum eplaskífum (*Æbleskiver*) og víni.

Bláberjalögur.

Til þess að ná lögnum úr berjunum, skal láta þau á gisið ljerept og vinda síðan. Á móti 1 potti af berjalög þarf $\frac{1}{2}$ pd af sykri. Þetta hvorttveggja á að sjóða hægt í 10 til 12 mínútur og taka alla froðu, sem kemur ofan á það. Síðan er því hellt á flöskur, en degi síðar, þegar það er orðið vel kalt, skal hella dálitlu af kúnjakki' í hálsinn á flöskunum, og má því löguriun í þeim ekki ná lengra en upp undir hálsinn. Síðan skal

binda yfir. þetta má hafa til þess að bera á pönnukökur og líka í sætar súpur.

Krækjuberjalögur.

Með krækjuberjalög skal eins fara og bláberjalöginn, að því frá tekna, að ekki þarf nema $\frac{1}{4}$ pd af sykri á móti einum potti af legi. Einnig er þetta soðið hægt, þangað til það er orðið eins og í þynnra lagi síróp. þetta má hafa í sætar súpur, rauðgraut og sætar ídýfar.

Bláber og hrútaber.

Ber þessi má þurrka á járnhellu yfir litlum glóðum, og geyma síðan í flösku eða gleruðu íláti, má svo hafa þetta í súpur.

Hvernig búa skuli til vínedik.

---

a., Taka skal 25 potta af vatni og setja þá yfir eld. Saman við vatnið skal láta 5 pd af púðursykri. Láta þetta svo sjóða $\frac{1}{4}$ stundar og veiða froðuna vandlega af. Úr kvartili vel þjettu, sem áður hefur verið geymt í edik eða hvítavín, skal taka annan botninn, núa það svo vel innan með súrdeigi, láta svo í það $\frac{1}{4}$ pd af vínsteini, 2 pd af þvegnum rúsín-

um með kvistunum á. 4 skeiðar af góðu geri og 2 súrdeig, á stærð við undirbolla, sem hnoðað hefur verið í 2 skeiðar af pipar og bökuð til hálfs á glóð án þess að brenna. Þegar töluvert er soðið af sykurvatninu á að hella því hægt og hægt á kvartilið, þannig útbúið, og hrista kvartilið á meðan svo allt blandist vel saman. Að því búnu er lausi botninn lagður ofan á, stór leppur breiddur yfir, og utan um kvartilið vafið hálmi eða einhverju í hans stað svo hvergi komist lopt að. Kvartilið skal láta á hlýjan stað og þegar það hefur staðið hræringarlaust í 8 eða 10 vikur skal sía edikið gegnum ljereptspoka, og láta svo á flöskur með góðum töppum í. Það seinasta í kvartilinu verður ekki tært, og er því bezt að láta það sjer.

b., Hræra skal $\frac{1}{4}$ pd af steyttum vínsteini, 1 pd af súrdeigi og 2 skeiðar af steyttum pipar saman í dálitlu af vatni, og láta það ásamt $2\frac{1}{2}$ potti af kúmen-akavit og $1\frac{1}{2}$ pd af púðursykri eða sírópi í kvartil eins og áður er sagt. Því næst skal hella saman við þetta smátt og smátt 20 pottum af köldu vatni, hrista vel kvartilið á meðan og búa svo um það eins og við fyrri aðferðina. Fyrstu 4 dagana skal leysa ofan af kvartilinu þrisvar á dag og hræra vel upp í því í hvert sinn,

en úr því á það að standa vel byrgt við velgju eins og hitt í 8 eða 10 daga.

Ölgjörð. (Ølbrygning),

Til þess að geta búið til öl, þarf maður að hafa þessi áhöld: pott eða pönnu til að heita vatnið í; stórt ker (*Mæskekar*) til að láta maltið í; skal það vera úr eik og svo stórt, að það taki fjórum sinnum meira en potturinn eða pannan, sem vatnið er heitt í. Í keri þessu er maltið bleytt, sem gjöra verður kvöldinu áður, ef ölið á að búa til daginn eptir, skal þá hella svo miklu af köldu vatni á maltið, að það blotni allt, og hræra það vel upp frá botninum svo ekkert verði þurrt eptir innan um það; síðan skal láta hlemm ofan yfir kerið og láta það standa nætur langt. (þetta kalla Danir *at mæske*). Maltið á að stykkja í sundur áður en það er bleytt, og er bezt að gjöra það í nýrri kvörn. þriðja flátið sem þarf að hafa, er síukerið (*Rostekar*), er það álíka stórt og hið fyr nefnda, með gatl niður við botninn til þess að láta krana í; en fyrir ofan gat þetta er höfð grind niðri í kerinu, sem má vera þannig til búin, að hún hvíli á dálitlum fótum til þess að hellt verði undir hana. Ofan á grind þessa, er lögð sía svo stór, að hún gangi

upp á barmana allt í kring, má hún vera úr grófum striga, en vandlega skal þvo hana í hvert skipti úr heitu og síðan köldu vatni og aldrei má hafa hana til annars en að láta malt á hana. Ker þetta á að standa svo hátt meðan á ölgjörðinni stendur, að annað ker eða flát, sem haft er til að láta renna í, getið staðið undir krananum. Þegar allt er þannig undir búið, þá skal hella maltinu úr fyrra kerinu á síuna. Úr einni skeppu af malti fást 3 hálf kvartil (*Halvanker*) af meðalmáta sterku öli. Eins og áður er ráð fyrir gjört, er snemma dags byrjað að láta maltið, sem legið hefur í bleyti um nóttina, á síuna, og heita vatnið. Bezt er að heita ekki meira af vatninu í einu en svo, að það hrökkvi til að hella því á í hvert skipti; en sjóða þarf það í hvert sinn, og allt af skal hræra vel í, á meðan vatninu er hellt á maltið, með litlum en sterkum spaða. Að því búnu skal byrgja ílátið með hlemm og ábreiðu. Þegar það hefur þannig staðið í 2 tíma, er látið renna úr krananum ofan í flátið, sem maltið hafði legið í bleyti í, en vel hefur verið þvegið innan áður; síðan er aptur hellt sjóðandi vatni á maltið, byrgt vel eins og fyr og látið aptur standa jafnlangan tíma áður en það er látið renna saman við það fyrra. Þetta skal enn þá gjöra í þriðja sinn, og hafa menn þá sjálfsagt náð öllum krapti úr maltinu. Meðan krapturinn er að dragast úr maltinu skal

sjóða humalinn og má eptir gæðum hans láta af honum 8 til 12 lóð í eina skeppu af malti eins og hver vill. Humalinn á að sjóða hægt hjer um bil í 2 tíma, annaðhvort í vatni eða nokkru af ölinu; en þess þarf að gæta, að mikið borð sje á pottinum því humallinn vill verða ofan á svo allt af þarf að þrýsta honum niður. Þegar humallinn er soðinn, á að sía seyðið af honum í hársáld ofan í kerið, sem ölið er í. Sumir sjóða humalinn fyrst og láta hann á undan maltinu á síuna. Þegar ölið er orðið álíka heitt og spenavolg mjólk, skal láta gerið í, Sje gerið þurrt og hart, þarf undir eins, þegar einu sinni er búið að hella á maltið, að taka nokkuð af leginum og hella á gerið í spilkomu svo það verði blautt í tækan tíma. Þegar svo er búið að hræra gerið vel í sundur jafnótt og það blotnar, þá skal hella því saman við volgt ölið og hræra því vel saman við. Síðan skal repta með spýtum ofan yfir kerið eða stampinn sem ölið er í, og leggja 1 eða fleiri ábreiður yfir, eptir því hvort veður er heitt eða kalt. Nú fer að koma froða ofan á. sem kölluð er ger, og þarf því ætíð að ætla kvartilslangt borð á ílátið fyrir hana. Þegar kerið er búið að standa nætur langt tilbyrgt, eða það er orðið fullt af froðunni, þá skal veiða hana ofan af og láta í skál á meðan hún er að hjaðna. Því næst skal láta hana á grunna diska, ef á að herða hana, sem

reyndar er betra, þar eð örðugra veitir að geyma gerið blautt en þurrt, af því það vill súrna þegar heitt er þegar ölið er orðið kalt, skal ausa því á þurr og hrein kvartil, láta sponsið lauslega í í fyrstu og leggja kvartilið á hliðina. Kvartilið er bezt að láta standa á svölum stað, t. a. m. í jarðhúsi. Ölgjörðar ílátin má aldrei hafa til annars en að búa til öl í þeim. Bezt er að þau sjeu úr eik.

Auðkenni á góðu malti.

Bíti maður í sundur maltskorn og það hefur sætt en ekki beiskt bragð, er hnöttótt, mjölugt innan, með þunnri himnu og gefur af sjer góðan ilm, þá er maltið gott. Þetta má líka reyna á annan hátt. Dálítið af malti skal láta í ölglas og hella svo vatni á; fljóti maltkornin þá ofan á, er maltið gott, en sökkvi þau, er það byggkynjað. Gott malt má ekki vera svo, að það hrökkvi fljótt í sundur, en núi maður því við borð eða fjöl og hvítt stryk komi eins og eptir krít, þá er maltið gott.

Ostagjörð.

Ostur er eins og menn vita búinn til úr mjólk; má til hans hafa kúa-, geita- og sauðamjólk eins

og hver vill, og hann hefur föng til. Sömuleiðis getur hver eptir föngum sínum búið osta til annaðhvort úr nýmjólk, undanrenningu eða þá nýmjólk og undanrenningu til samans. Sumir búa til osta úr misunni, sem verður afgangs frá öðrum ostum.

Ef osta á að geyma lengi, þarf vel að kreista úr þeim misuna, þó má ekki leggja undir mjög þungt farg nema stóra osta, því við það kemur gangur seinna í ostinn og verður hann þá ekki heldur eins bragð góður fyr en eptir nokkur ár. En þó að osturinn sje ekki fergður eins og mest má, þá verður hann samt notanlegur, jafnvel þó hann verði ekki geymdur eins lengi.

Við osta tilbúning er hreinlæti eins og ætíð einkar áríðandi. Osturinn verður bragðbetri ef öll áhöld eru hrein og vel verkuð. Þess þarf og að gæta, að ekki sje höfð mjólk úr veikum skepnum eða kúm, sem skammt eiga til burðar

Undir eins og búið er að mjólka, á að sía mjólkina í pott, láta hann síðan við yl og hella í lyfjum eða saltsýru. Sje mjólkin köld, sem búa skal ostinn úr, þá þarf hún meiri velgju til þess að geta hlaupið. Þegar mjólkin er yst, þá er kosturinn skilinn frá misunni og látinn í forminn, saltaður, fergður og síðan þurrkaður. Þess þarf að gæta, að sýran sje ekki of sterk eða of mikil og misan kreistist vel úr á meðan kostur-

inn er heitur. Enn fremur skal þess gætt, að allt þetta gangi sem fljótast undir eins og mjólkin er yst. Ostkássan má ekki standa lengi í ílátinu, sem mjólkin er yst í, því þá veiður osturinn þurr og harður, og eins ef lengi er verið að hnoða hann saman.

það er betra að tveir sjeu við þegar vel skal búa til. Annar skal taka kostinn upp úr misunni á meðan hinn þrýstir honum ofan í mótið. Eins og áður er ávikið, má fargið á ostinum ekki vera of mikið, því við það verður osturinn of þurr. Eins má fargið ekki heldur vera of ljett, því af því geta komið holur og of mikill gangur í ostinn. Til þess að fergja ostinn, þarf optast 2 daga og skal honum snúið sinn daginn á hverja hlið. Við mjög stóra osta hafa menn „skrúfupressu," en við minni osta eru hafðir formar með hlemm, sem gengur inn í forminn, og er þá steinn látinn ofan á hann til að fergja ostinn. Á botninum á forminum eru smágöt, sem misan á að renna í gegnum, en undir honum eiga að vera 4 fætur $\frac{1}{4}$ þumlungs á hæð, svo að misan geti runnið í burtu, og nemi ekki staðar á milli botnsins og fjalarinnar.

Til þess að hægara veiti að ná ostinum úr forminum, þá skal leggja þunnt ljerept ofan í forminn, sem sje svo stórt að það gangi upp með ostinum allt í kring og síðan veiði lagt saman

ofan á undir hlemmnum; þarf þá ekki annað en taka í ljereptið, og kemur þá osturinn með. Þegar osturinn er fullkomlega ferguður, er hann lagður á fjöl, sem lítil göt eru á og látið vera holt undir hana. Osturinn má ekki standa þar sem súgur er, því þá er hætt við að komi í hann rifur, sem skemma hann mjög. Vílji það til að sprungur komi í ostinn, þá skal undir eins bera á hann nýtt smjör eða góðan rjóma; opt þarf því að gæta að honum, og það jafnvel þegar hann er farinn að eldast.

Áður en farið er að tala um hverja ostategund út af fyrir sig, skal enn lítið eitt drepið á kæsirinn eða lyfin, því það er svo áríðandi að þau sjeu góð. Á 155-56. blaðsíðu hjer að framan er nokkurn veginn skýrt frá lyfja tilbúningnum, og skal hjer því látið nægja að skýra frá enn þá einni nokkuð frábrugðinni aðferð. Undir eins og búið er að slátra kálfinum, sem á að hafa drukkið talsvert af nýmjólk svo löngum tíma áður, að mjólkin hafi haft nógan tíma til að hlaupa í maganum, þá er kosturinn tekinn úr honum, og þveginn úr köldu vatni, og vinstrin verkuð sem bezt að verður. Einn hnefa af salti skal láta í kostinn, láta hann aptur í vinstrina og sauma svo fyrir, síðan er hún lögð í glerað flát, stráð á hana salti og látin liggja þannig í 2 sólarhringa með ljerepti breiddu yfir; þá skal taka hana upp úr

þurrka, en ekki í eldhúsi. þegar á þarf að halda er vinstrin bleytt kvöldinu áður en hleypa skal. Ekki er gott að ákveða, hvað mikið þurfi af lyfjunum, því samfengin mjólk þarf meiri lyf en undanrenning, og á sumrum þarf minni lyf en á veturna; þó mun nær hæfi, að í 25 potta nýmjólkur þurfi 2 matskeiðar af lyfjum.

Nýmjólkur ostur.

þegar búið er er að sía mjólkina, sem á undir eins að gjöra og búið er að mjólka, þá á að láta lyfin í. það má láta saman við mjólk frá næsta máli, en þá verður osturinn ekki eins góður og þegar hver mjólk er höfð út af fyrir sig. Undir eins og mjólkin er yst, á að skilja misuna frá og kreista kostinn svo að misan fari vel úr honum, síðan skal hnoða hann með svo miklu af salti sem þurfa þykir. Til þess að osturinn verði bragðbetri, má hella dálitlu af bræddu smjöri saman við kostinn og hnoða hann svo vel saman, láta hann síðan ofan í ostforminn og leggja stein á lokið. Til þess að osturinn fergist sem fyrst, er hann tekinn þrisvar sinnum út úr forminum, og snúið við eptir 1 eða 2 tíma í hvort skiptl. (Hjer er gjört ráð fyrir að formurinn sje útbúinn eins og áður er frá sagt). því næst er hann alveg tekinn úr forminum, og lagður á fjöl til þess að þorna. því eldri þessi ostur verður, þess betri

verður hann, einungis hafi þess verið gætt að taka mátulega af salti og lyfjum í hann. Þegar osturinn hefur legið nokkra daga, má gjöra í hann litlar holur og hella þar í góðu gamalvíni, drepa nýju smjöri aptur í holuna og leggja svo skelina af ostinum sem skorin var upp úr ofan á smjörið. Því næst skal láta ostinn í líknabelg, leggja hann á fjöl og snúa honum svo á hverjum degi á meðan hann er að þorna. Þegar þessi ostur hefur verið geymdur hálft ár, verður hann svo bragðgóður, að hann er í engu síðri en útlenzkir ostar.

Rjóma ostur.

Undir eins og búið er að mjólka, skal sía nýmjólkina og láta saman við hana svo mikið sem hver vill og getur af rjóma. Síðan skal hella öllu í pott, setja við eld og láta hitna æði mikið, en þó ekki svo, að komist undir suðu. Þá eru lyfin látin í, og má gjöra ráð fyrir, að verði hlaupið að 1 tíma liðnum; er þá hrært í pottinum með eysil þangað til draflinn er orðinn jafn; síðan er honum ausið upp á ljerept svo að misan geti runnið frá. Þegar ostkássan er þannig undirbúin, og öll misa komin úr henni, þá er hún látin í forminn og látin liggja í honum í 4 daga. Að þeim tíma liðnum er osturinn saltaður dálítið með stórgerðu salti og undir eins og það er runnið

skal salta hann í annað sinn meir eða minna eins og hver vill. Síðan skal geyma ostinn á þurrum stað í 14 daga, svo að hann geti þornað eins og þarf. Til þess að gjöra hann fallegri útlits, skal rjóðra á hann nýju smjöri. Þessir ostar hvorirtveggja eru helzt búnir til úr kúamjólk.

Sauðamjólkur ostar.

Í þá er sömuleiðis höfð nýmjólk, sem er látin ysta og farið með á sama hátt eins og osta úr kúamjólk, nema að í þá er látið kúmen. Þeir eru heldur ekki þurrkaðir eins mikið og ekki látnir liggja eins lengi, þar eð þeir eru helzt borðaðir nýir. Margir skera holur ofan í þá á meðan þeir eru glænýir og hella þar í svo miklu af kúnjakki eða gamalvíni, sem osturinn getur dregið til sín og á hann að verða bragðbetri við það.

Svissara ostur.

Menn setja 100 potta af nýmjólk yfir eld og láta hana volgna; síðan er hún tekin af eldinum og hellt í hana fullu ölglasi af lyfjum, sem þannig eru búin til af kálfsmögum og vatni, að kosturinn er tekinn úr maganum og skorinn í smá bita og þeim svo blandað saman við vatnið. Þegar mjólkin þá er hlaupin, skal kasta kostinum með trjespaða ýmist til hægri eða vinstri hliðar svo að stóru drablarnir fari í sundur, og seinast

hræra hringinn í kring í pottinum með til þess gjörðri trjespýtu, svo að misan því betur skiljist frá kostinum. Því næst skal setja pottinn aptur á eld, hræra í honum með berum höndum til þess enn þá betur að skilja kostinn frá misunni og halda því áfram þangað til menn þola ekki að vera lengur niðri í vegna hita. Þá er potturinn tekinn af eldinum, og sökkur þá kosturinn undir eins til botns; því næst er misunni hellt frá, en kostinum þjappað saman í pottinum, svo hann verði að einum kökk og kreistur svo að vökvinn fari betur úr honum; síðan er honum troðið ofan í hring úr trje eða berki og byrgður með hreinum dúk eða líni, og steinn lagður ofan á. Þegar osturinn þá hefur fengið fallega lögun, er hann tekinn úr og látinn vera á svölum stað, en sje hann ekki orðinn nógu þjettur, þá er bezt að láta hringinn vera lengur utan um. Það er sjálf sagt að osturinn þarf að liggja á fjöl með smágötum, og hafa holt undir henni á meðan hann er fergður, svo að misan geti runnið á burt.

Enskur ostur.

Dálítið af smásteyttum múskatsblómum skal láta saman við lyfin í ost þennan, sem eru þannig að öðru leyti til búin, að kvöldinu áður en hleypa á, skal hella dálítlu af volgu vatni á kálfsmagann, sje hann harður, og síðan láta saman

við lyfin, nokkuð af saffran vatni, meira eður minna, eptir því hvort osturinn á að verða dökkgulur eða ljósgulur. Saffranið á að láta nokkru áður í smágerða ríu, og hella á það dálitlu af vatni svo það blotni til hlítar. Þegar búið er að sía nýmjólkina, þá skal hræra lyfin vel saman við hana á meðan hún er volg, án þess að eldbera hana, byrgja hana og láta hana síðan standa hreifingarlausa til þess að hún geti hlaupið. Þegar hún er vel hlaupin skal hræra í henni með berum höndum, svo að kosturinn og misan skiljist að; hella síðan misunni frá, en láta drablann í ostmótið, sem breitt hefur verið yfir volgur smágerður líndúkur. Nákvæmlega skal þess gæta, að engar sprungur sjeu í ostmótinu, því annars er hætt við, að mjólk setjist í þær og súrnl, sem skemmir ostinn. Í fyrsta sinn skal fergja ostinn sem mest að verður, en forminn skal þá láta kúffullan svo að osturinn fari ekki ofan fyrir barmana á honum, þegar misan kreistist úr honum; en til þess að kúfurinn, sem hafður er upp af ostmótinu ekki fari út fyrir barmana, þá er bezt í fyrstu að hækka það með því að setja ofan á það trjehring tveggja þumlunga breiðan, sem sje mátulega sniðinn eptir innri börmum mótsins. Því næst skal fergja ostinn undir fjöl með fargi ofan á, og þegar hann hefur legið þannig í 4 daga, skal taka hann úr mótinu með líndúknum,

og salta mikið á þá hliðina sem upp veit, og leggja hann síðan aptur í mótið og farg ofan á. Daginn eptir skal taka hann úr mótinu, þurrka hann dálítið, og áður en skorpan tekur að harðna skal leggja hann í sterkan og svo mikinn saltpækil, að fljóti yfir, og láta hann liggja í honum í 8 daga; en á degi hverjum þarf að snúa honum við. Þegar hann loksins er tekinn upp úr pæklinum skal leggja hann á visk af sefi, snúa honum við dag hvern og nugga hann með dúki. Því næst er hann lagður á hyllu, snúið við þriðja hvern dag og núinn utan þangað til hann verður mátulega harður, því annars geymist hann ekki óskemmdur. Að lokum skal maka hann allan saman í smjöri.

Hollenzkur ostur.

Í þennan ost skal sía nýmjólk gegnum hársáld ofan í flát og láta svo í lyf. Þegar mjólkin er hlaupin, safna menn kostinum saman og hella allri mísu svo nákvæmlega og vel frá sem auðið er. Síðan er kosturinn látinn í flát með götum á og hnoðaður vandlega svo að það sem eptir er af mísunni fari í burtu. Þegar nú er búið að hnoða drablann og gjöra úr honum smá stykki, þá skal drepa þeim ofan í mót, sem verða að vera sívöl með kúptum botnum og nokkrum götum á. Síðan skal lokið látið yfir, sem verð-

ur að vera eins í lögun og mótið sjálft, og þannig fyrir komið, að það gangi inn í opið á mótinu hvað lítið sem þrýst er á. Mótið skal setja á borð með lægð í umhverfis og þannig lagaðri. að misan, sem kemur út úr ostmótinu þegar búið er að setja fjöl með steinum ofan á það, geti runnið jafnótt í burtu ofan í ílát sem sett er undir. Þegar osturinn er búinn að vera nokkuð undir farginu og farinn að þjettast, þá á að taka hann úr mótinu, snúa honum við og láta hann aptur undir fargið svo misan kreistist því betur úr honum, en undir eins og augun eru farin að minnka skal taka hann úr mótinu og vefja þurru smágjörfu líni, sem liggi vel sljett að ofan og neðan en víxl-leggist til hliðanna og nælist saman með prjónum; síðan skal setja hann aptur undir farg og hafa það allt af þyngra og þyngra til þess rjóminn og misan náist sem bezt úr honum. Þegar osturinn hefur legið þannig í 8 til 12 tíma og augun horfin, þá skal taka hann úr mótinu og línið utan af honum; reka hann ofan í ekki mjög sterkan saltpækil, og setja hann í annað mót nokkuð minna með kringlóttu gati á botninum, sem skal vera kúptur, því næst skal strá þunnu lagi af smáu salti á þá hliðina, er upp snýr. Þegar það er runnið og komið inn í ostinn skal snúa honum við og salta eins þá hliðina, sem niður sneri og láta hann liggja þangað

til hann hefur dregið saltið til sín á þá hliðina. Síðan skal leggja hann 6 til 8 tíma í kalt vatn, blandað með dálitlu af salti. Þegar osturinn er svo tekinn upp úr, er hann þveginn úr misu, og skafinn með hníf af honum hvíta himnan. Þá er osturinn til búinn og skal leggjast á borð þar sem ekki er súgur en þó svalt.

Litlir kúmens ostar.

Súrmjólk skál láta í ljereptspoka og hengja hann upp, svo að misan renni úr honum. Þegar kosturinn er orðinn þurr, skal leggja hann á fat, láta í hann dálítið af salti, kúmeni og hálfbræddu smjöri, og hræra þetta allt vel saman; síðan eru búnir til með 2 trjeskeiðum litlir kringlóttir ostar úr þessu, sem lagðir eru á fjöl og látnir standa í sólskini til að þorna. Kvöld og morgna skal snúa þeim þangað til þeir sjálfkrafa losna við fjölina. Síðan má undir eins snæða þá.

Misu ostur.

Góð og ný misa, einkum sú, sem kemur úr nýmjólkur ostinum, er soðin niður undir hlemmi þangað til hún er orðin þykk; síðan er sáð í hana dálitlu af smágjörðu salti, ef þurfa þykir, og látin svo í ostmótið, og höfð hin sama aðferð eins og við aðra osta.

Um að slátra og salta niður kjöt.

Áður en sláturstíð hefst, sem einkum skal vera með vaxandi tungli, verður að hafa til taks það sem þarf af salti, saltpjetri og kryddi; trjeílát bæði til að af vatna og salta niður í, t. a. m. stampar, kvartil, tunnur, o. s. frv. skal áður vera búið að láta standa vatn í, þvo og þurrka undir beru lopti; blóðmörsspýtur skal sömuleiðis vera búið að telgja til, og er handhægast að hafa í þær mjóar greinir af hörðu trje; enn fremur skal hafa á takteinum kalk til þess að hreinsa slengið. Undir eins og búið er að slátra, hreinsa slengi og garnir, sem þegar í stað skal gjörast, og reita vel af þeim alla fitu, skal láta það í stóran stamp fullan af vatni með kalki saman við, og má ekki ætla meira af því á hvert slengi, en sem svari handfylli. Til þess fullkomlega að hreinsa slengið, er bezt að núa það með smáu salti, blönduðu með sagi, ellegar þá að skafa það; og þegar það er orðið vel hreint, skal leggja það í ferskt, kalt vatn og láta þar í salt, blóðbjörg, kál af sniðlauk og nokkuð af Pjetursiljubróður. Um vatnið skal skipta kvöld og morgun, og hvert skipti láta í það ferskt salt og jurtir. Heilann skal láta sjer í ferskt, kalt vatn með dálitlu af salti í, en um

vatnið þarf að skipta nokkrum sinnum á dag, svo blóðið dragist í burt úr honum. Hjarta, lifur og lungu skal sömuleiðis leggja í kalt vatn út af fyrir sig, og skipta um vatnið nokkrum sinnum dag hvern. Mör, sem reittur hefur verið af slenginu, skal breiða á fjöl til þerris og hinn annan mör skal hengja upp svo hann þorni því fljótar.

Tunnur, kvartil eða ker, sem ætluð eru til að salta niður í, eiga að vera úr eik, aski eða bæki með sterkum gjörðum, vel felldu loki og gati á botninum með tappa í. Til þess að hreinsa ílátin, er bezt að núa þau innan með lút úr einirberja greinum, og láta svo standa kalt vatn í þeim nokkra daga á eptir, þurrka þau síðan vel áður en saltað er niður í þau.

Uxa, lamba, sömuleiðis kálfakjöt og flesk skal eins fara með, og má salta það í sömu tunnu, en gæsakjöt verður þar *á móti* að salta út af fyrir sig.

Hafi slátrað verið að morgni dags skal brytja kjötið í stykki að kveldi, núa það svo með salti og leggja í trog á borð. Daginn eptir skal þurrka það vandlega með deigu ljerepti, sem þess á millum er skolað úr köldu vatni og fast undið áður en það er brúkað aptur. Blóð og óhreinindi, sem koma af kjötinu um leið og það er núið, þurrkast við það í burt, og pækillinn verður hreinni og þránar seinna. Til þess að hlífa hönd-

unum, þegar kjötið er fyrst núið, má hafa þunnan trjespaða eða bakið á trjeskeið, svo ekki þurfi að brúka berar hendurnar nema í lægðunum þar sem skeiðinni verður ekki komið við. þegar búið er að þurrka vel af kjötinu eptir þvottinn, þá skal aptur nugga hvert stykki í salti með svo miklu af steyttum saltpjetri í, sem nemi $\frac{1}{4}$ pd í hverja salt skeppu, og verður þá kjötið því betra þess fastara sem núið er. þegar þannig er búið að núa allt kjötið, sem saltast á, er það látið ofan í salttunnuna, til þess að það rúmist sem bezt í tunnunni; skal leggja smáa bita á milli hinna stóru stykkjanna svo að engar holur verði á milli þeirra, og ofan á hvert kjötlag skal stráð, dálitlu af matarsalti. sömuleiðis spánsku salti ásamt steyttu kryddi eptir velþóknun; einnig má strá tveimur matskeiðum af púðursykri ofan á hvert lag og verður kjötið við það meyrara þegar það er soðið. þegar flesk skal salta, má hafa í 1 Lpd af því, 1 lóð af allrahanda (*Allehaande*), $\frac{1}{2}$ lóð af negulnöglum og 1 lóð af pipar, og fær það af því þægilegra bragð. þegar búið er að salta allt niður, skal leggja trjehlemm ofan á kjötið og ofan á hann mikinn þunga, svo það fergist; þó láta menn farg þetta ekki liggja lengur á en 14 fyrstu dagana, því annars fergist kjötið of mjög saman og vill slá í það. Sje á meðal þess, sem saltað er, mikið stór svínslæri, skal skera skurð ofan

með leggnum og fylla hann með salti; þegar þau hafa legið 14 daga í tunnunni, skal taka þau upp; nugga þau með salti og láta þau liggja aptur 14 daga á hina hliðina. Lítil svínslæri þarf þar á móti ekki að nugga nema einu sinni og ekki heldur þurfa þau að liggja eins lengi í pæklinum.

Ef að pækillinn, þegar það sem fyrst var saltað er tekið upp, er enn þá kraptgóður, má enn þá nokkrum sinnum láta ný kjötstykki í hann; en síðan verður að sjóða hann upp og bæta í hann salti. Pækillinn á að sjóða þangað til hann verður tær, og froðuna, sem kemur ofan á hann, skal taka í burtu. Síðan skal sía hann, og má svo geyma hann ár frá ári í flöskum með góðum töppum í.

Kjöt sem á að reykja láta menn ekki liggja lengur en 3 eða 4 vikur í salti og láta það síðan hanga í reyk í 14 daga; mikið stór svínslæri mega hanga nokkuð lengur.

Hversu lengi saltað eða reykt kjöt skuli liggja í vatni, er komið undir því, hvað lengi það hefur legið í salti; reglan er sú, að það liggi að minnsta kosti 12 tíma í bleyti í köldu vatni, og verður þá opt að skipta um það.

Að salta kjöt í soðnum saltpækli.

Í hverja 10 potta vatns skal taka 3 lóð af

saltpjetri, 10 hnefa af spánsku salti og $\frac{1}{2}$ pd af púðursykri; sjóða þetta saman og veiða froðuna vel ofan af. Þetta skal gjöra 2 eða 3 dögum áður en salta skal, því pækilinn á að brúka kaldan. Þegar pækillinn hefur staðið nokkuð, skal hella hægt ofan af honum til þess að ná gruggi því, sem á botninn hefur setzt. Til þess að salta niður í, skal taka hreina og þurra tunnu, strá salti um botninn á henni, dýfa síðan hverju kjötstykki ofan í pækilinn áður en það er lagt ofan í tunnuna og strá svo allt af salti milli hvers lags þangað til tunnan er orðin svo full sem verða má. Þá skal leggja ofan á kjötið botn, sem gengur ofan í tunnuna með nokkru fargi á og annan hlemm þar yfir, sem falli vel að tunnunni. 4. eða 5. hvern dag skal tappa pækilinn gegnum gat, sem á að vera niðnr við botninn á tunnunni, í flát og hella honum svo aptur upp á kjötið. Hin áður nefnda stærð af söltunarefnunum nægir á 10 til 12 pd kjöts.

Að salta með heitu salti.

Setja skal salt og steyttan saltpjetur til samans yfir glæður (8 lóð af saltpjetri til hverrar skeppu) og hræra vel í því svo það verði ekki mórautt. Þegar það er allt orðið jafn heitt, þá skal núa því í kjötið fyrst með þunnum trjespaða, á meðan saltið er heitt, og síðan með hend-

inni. Á hvert kjötstykki verður að heita saltið upp aptur. Síðan er kjötið látið í tunnu og nokkuð þungt farg ofan á. Ekki þarf kjöt það, sem þannig er saltað, að liggja nema 5 eða 6 daga í tunnunni, því þetta heita salt gengur svo fljótt inn í kjötið. Þegar á að reykja kjöt þetta, skal vefja stykkin innan í brjef og láta þau svo hanga í 8 daga.

Að brytja og salta niður svín.

Þegar búið er að slátra svíninu og verka það að utan, skal skera af því fæturna og hengja það svo upp. Magálinn skal skera þverhandar breiðan og svo langt fram og aptur sem verður. hausinn, fæturna og magálinn skal undir eins leggja í kalt vatn, og síðan í kryddpækil. Mörin skal skera í sundur eptir miðjum maganum og láta hann sitja þar þangað til allt er orðið vel kalt, og á að fara sundra krofinu; þá skal taka hann af, síðan skera ræmu tveggja þumlunga breiða beggja megin við hrygginn og höggva hann gætilega frá að innan verðn. Því næst skal skera lærin frá og rifsteikina frá síðunum, en af hryggnum og bógunum skal taka hvar sem verður í kjötbjúgu og hangibjúgu. Blóðuga kjötið næst hausnum skal leggja í vatn, en hryggurinn og hitt annað er brytjað niður í hæfilega stór stykki, sem núin eru upp úr salti og saltpjetri, og lát-

in ofan í salttunnuna þannig, að svörðurinn snúi niður: en þess skal gætt, að hafa lærin neðst og strá salti milli hvers lags. Tvo fyrstu mánuðina verður á hverjum degi að hella pæklinum yfir kjötið, eins og hjer að framan er sagt.

Að salta niður kjötdeig í snúða, (*Boller*).

Eins og vanalegt er, þá saxa menn kjöt og mör í deig þetta, en láta ekkert krydd í það, einungis skal láta svo mikið í af salti, sem þarf til þess að gjöra það bragðgott. Því næst skal drepa því ofan í litlar krukkur, sem ekki taka meira en brúka þarf í hvert skipti; því þegar einu sinni er tekið af kjötdeiginu, þá geymist ekki það sem eptir verður óskemmt. Þegar búið er að láta í krukkuna, skal bræða yfir hana með tólg og binda svo ofan yfir hana brjefi þegar tólgurinn er storknaður. Þegar brúka skal kjötdeig þetta, er tólgurinn tekinn ofan af, en deigið steytt með mjöli, helzt í trjemortjeli, og síðan látið krydd og dálítið af mjólk saman við. Vilji menn vera vissir um, að deigið haldi sjer í lengri tíma óskemmt, þá skafa menn einungis kjötið, láta ekki tólg saman við, heldur sálda salti innan um það og einu saltlagi ofan á; bræða síðan ofan yfir krukkuna og fara að öllu eins og áður er sagt. Eptir hinum fyrri mátanum má geyma

deigið í 2 mánuði ef kalt er, en eptir hinum síðari nokkuð lengur.

Að geyma mör í saltpækli.

Nýjan og hreinan mör skal láta í svo sterkan saltpækil, að hænuegg fljóti í honum. Mörinn skal rífa dálítið í sundur áður en hann er látinn í pækilinn. Hlemm með fargi á skal leggja ofan á, því annars helzt mörinn ekki niður. Áður en mörinn er brúkaður, þarf að afvatna hann, sjálfsagt í tvo daga, og skipta opt um vatn. Einnig þá þarf að hafa dálítið farg ofan á honum, því ella verður ekkert gagn að afvötnuninni. Það er bezt að mörinn standi þar sem svalt er.

Að setja svínshausa og fætur í sælgætissúrs.

Til þess skal taka haus og fætur af svíni; hausinn skal kljúfa og taka úr honum augun og heilann, skera af eyrun og hreinsa hið annað af hausnum vel, einkum augnatóptirnar. Það sem ónýtt er innan í hausnum skal taka í burt og leggja síðan hausinn í kalt vatn, til þess að blóðið dragist úr honum. Síðan skal þvo hann opt úr köldu vatni og gæta vel að, hvort ekkert sje það eptir, sem burt þarf að taka. Hausinn ásamt fótunum skal svo leggja í volgt vatn og skafa það vel. Þegar þannig er búið að gjöra allt vel

hreint og skafa, skal kljúfa fæturna, skola þá í fersku vatni, og setja síðan allt þetta yfir eld, og láta það sjóða í vatni og salti þangað til það verður meyrt; þá skal taka það upp úr, og taka beinin úr hausnum meðan hann er heitur og skola svo allt úr volgu vatni. Áður skal vera búið að gjöra pækil úr sterku ediki, lárberjablöðum, heilum pipar, nokkrum negulnöglum og mjög litlu af salti. Í þennan kalda lög skal leggja haus og fætur, og þegar menn vilja borða þetta, skal hella yfir hvort stykki, sem tekið er upp, fersku ediki og pipar. Svínsmagállinn er súrsaður eins og fæturnir og hausinn, en þá er svörðurinn skorinn af og næstum öll feitin; síðan er sáð steyttum pipar, allrahanda (*Allehaande*) og negulnöglum ásamt litlu af salti innan í. Að því búnu er magállinn vafinn saman eins og vöðlubjúga, soðinn í saltvatni, lagður í súran og kaldan lög og að öðru leyti farið með hann eins og hausinn og fæturna.

Að salta spaðkjöt.

Sumir hafa þá aðferð við kjötsöltun, að velta hverjum bita innan um smágert salt áður en hann er látinn ofan í ílátið eða tunnuna, og strá þá engu salti á milli hvers lags, heldur láta það nægja sem tollir við hvern bita. Aptur hafa aðrir þá aðferð, að strá salti á milli hvers lags, og getur söltunin vel tekizt með báðum þessum aðferðum. Eins

og áður er ávikið skal tunnan vera vel hrein og þurr að innan áður en í hana er saltað, og bitunum raðað svo þjett hverjum við hliðina á öðrum, að engar holur verði á milli þeirra. Í 1 tunnu skal láta 1 matskeið af smátt muldum saltpjetri og er bezt að skipta henni þrisvar sinnum í tunnuna. Þegar búið er að salta kjötið í tunnuna, skal leggja þungt farg ofan á hana og láta hana svo standa í köldu húsi. Þegar kjötið er höggvið niður í stór stykki, þá mun vera nær hæfi, að ætla 1 kút af stórgerðu salti á tunnuna, en allt að því þriðjungi meira af hinu smágerða, og skal þá seinast hella sterkum pækli yfir svo að allar lægðir verði fullar.

Að salta síld.

Til þess eru helzt teknar stærstu síldirnar, sem geta fengizt, vegna þess að þær eru feitastar og skorpna í saltinu. Þær eru beztar og feitastar í ágústmánuði, enda er þá líka beztur tími til að salta þær. Það er regla, að salta ekki minna en 80 síldir. Áður en síldin er söltuð skal slægja hana, og er þannig að því farið: að hnífi er brugðið undir tálknin, svo að þau og maginn dragist upp úr um leið án þess meira fari með; síðan er skolað af henni, sem bezt er að gjöra upp úr sjó og þurrkuð svo vel með hreinni þurrku. Í 80 síldir skal hafa ¼ skeppu af mjög stórgerðu

salti, 4 lóð af steyttu allrahanda, 4 lóð af steyttum pipar, 4 lóð af steyttum negulnöglum, 4 lóð af púðursykri og handfylli af lárberjablöðum dálítið brotnum í sundur. Öllu þessu kryddi skal blanda vel saman og láta eitt lag af því á botninn á kvartilinu; leggja síðan síldirnar svo þjett sem verður hverja við hliðina á annari og láta kviðinn snúa upp. Á milli hvers lags skal strá dálitlu af kryddinu og seinast þykku lagi af því ofan á. Seinast skal leggja botn, sem gengur ofan í ílátið, ofan á síldirnar og þungan stein ofan á. Eptir 3 eða 4 vikur má borða síld þessa; en þó verður áður að afvatna hana í vatni og mjólk. Hjer er gjört ráð fyrir, að síld þessi sje höfð til heimilis brúkunar, því ef hún ætti að sendast langt í burtu eða geymast lengi, þá væri betra að láta hana fyrst liggja nokkra daga í sterkum saltpækli, þvo og þurrka hana upp úr honum, leggja hana síðan niður í ílátið með kryddi eins og áður er sagt, eða án þess, en þá verður að hafa stórgert salt í þess stað.

Krydd síld.

Í hana er helzt tekin smá síld og stráð á hana dálitlu af salti, síðan er hún lögð ofan í saltpækil og látin vera í honum í 2 daga. Þá er hún tekin upp úr og lögð á sáld svo að pækillinn sígi úr henni. Þegar búið er að steyta

hvert fyrir sig af kryddi þessu: 10 lóð af svörtum pipar, 10 lóð af allrahanda, 10 lóð af engiferi, 10 lóð af saltpjetri, $\frac{1}{4}$ pd af sanndel, $\frac{1}{4}$ pd af kanelberki, 3 lóð af kardemommum, 1 lóð af spánskum pipar, 1 lóð af spánskum humli, $\frac{3}{4}$ pd af smátt steyttu sykri og 4 lóð af steyttum lárberjablöðum, skal blanda því öllu vel saman, strá síðan stórgerðu salti á botninn á ílátinu, sem salta skal niður í, leggja síldirnar þjett, hverja við hliðina á annari, láta $1\frac{1}{2}$ skeið af kryddi þessu milli hvers lags og halda því áfram þangað til búið er að raða allri síldinni niður. Saltpæklinum sem rann af síldinni áður en hún var látin niður, skal nú hella yfir hana; en áður verður að sía hann, svo hann sje vel tær. Því næst skal byrgja ílátið, setja það á svalan stað og láta það standa í 10 eða 12 daga. Þá skal hella pæklinum gætilega af, sjóða hann og veiða froðuna ofan af, láta hann síðan kólna, og hella honum svo aptur yfir síldirnar og strá salti ofan á. Botninn skal festa í ílátinu og láta það svo standa þar sem svalt er. Ílátinu skal opt snúa upp og niður. Þegar síldin hefur legið í þessum pækli 12 til 24 daga, má fara að borða hana. Þetta hjer að framan nefnda krydd og salt er ætlað á 80 síldir.

Reyktur lax.

þegar búið er rista laxinn á kvið, taka innan úr honum og hreinsa hann vel, skal taka einn eða allt að tveimur hnefum af smátt steyttu salti, blönduðu með einni skeið af saltpjetri, á hvern lax, sem vegur 32 merkur, núa því um hann á báðar hliðar og láta hann liggja með því hálfan dag; síðan skal leggja hann saman eins og hann var, áður en hann var slægður. Að því búnu skal leggja hann undir farg, sem ekki má vera mjög þungt, því við það kreistist of mikil feiti úr honum. Fitunni, sem rennur af laxinum meðan hann er undir farginu, skal við og við hella innan í hann og láta hann liggja þannig í 3 daga; síðan er hann tekinn aptur í sundur og þaninn út með þumlungs breiðri trjespýtu, hengdur upp og látinn hanga 1 dag áður en hann skal reykjast. þess verður að gæta, þegar laxinn er reyktur, að hann hangi svo hátt, að hann volgni ekki af reyknum, og sömuleiðis, að ekki komi mikill eldur í einirberja lyngið, sem haft er til þess að reykja við. þegar hann er búinn að hanga 4 eða 5 tíma í jöfnum reyk, skal taka hann ofan og hengja hann ekki upp aptur, því annars mundi drjúpa of mikil feiti af honum, þar á móti skal leggja hann á fjöl eða annað þess háttar. Að 2 eða 3 vikum liðnum má fara að snæða hann.

Að reykja silung og síld.

Hvort heldur það er silungur eða síld, sem reykja skal, þá verður fyrst að þvo það upp úr köldu vatni. Silunginn eða síldina skal hnakkafletja eða rista upp með hryggnum þannig, að beinin fylgi annari hliðinni en kviðurinn látinn vera heill. Því næst skal taka innýflin út og rjóðra blóðinu, sem kom úr síldinni, þegar hún var slægð, innan í hana, strá stórgerðu salti á hana og leggja svo undir farg á milli tveggja fjala. Þegar hún hefur legið þannig í 2 daga, skal stinga teini þvers um í hana til þess að halda henni í sundur á meðan hún er reykt. Á tveimur eða þremur dögum verður síldin reykt.

Litlar síldir og silunga má reykja þannig: að setja skal botnlausa tunnu yfir sag og kveikja í því; hengja síðan síldirnar, sem reykja skal, á spýtu og leggja hana yfir tunnuna. Varast skal að hafa hefilspæni eða það sem getur logað á þegar reykt er. Einir er góður til þess að reykja við. Hvorki má silungur eða síld hanga þar sem súgur er eða vindur blæs um þegar það er reykt.

Reykt heilagfiski.

Fyrst er fiskurinn þveginn vel, síðan skorinn í lengjur og lagður í trog og stráð á hann salti. Þannig er hann svo látinn liggja í 12 til 16 tíma, snúið síðan við og saltaður hinu megin og enn

þá látinn liggja aðra 12 tíma. Því næst skal bundið seglgarni um annan endann á lengjunum og hengja þær upp í reyk. Rafabeltin eru helzt tekin til að reykja, og höfð þá eins og söltuð síld ofan á brauð. Bezt er að reykja með einirberjalyngi, en þess skal gætt, að reykurinn sje kaldur, því annars er hætt við, að fitan renni úr og fiskurinn þráni.

Ýmislegt.

Lútarfiskur.

Í lútarfisk er helzt tekinn harður fiskur, sem er barinn og bleyttur í köldu vatni 4 daga, en skipt um vatnið smámsaman. Lútin er soðin úr hreinni smárri ösku af einusaman birkitrje, bæki eða öðrum við, í katli með vatni í; síðan er hún látin standa og hellt ofan af henni því sem tært er í annað flát. Í þetta lútarvatn er fiskurinn lagður, þegar það er orðið kalt, og látinn liggja í því 3 daga. Fiskinn skal taka upp úr lútinni fullkominni eykt áður en hann á að sjóðast, leggja hann í kalt vatn og þvo síðan vel. Hvað suðuna snertir, þá er aðferðin hin sama eins og við annan fisk. Fiskur þessi er borðaður með bræddu smjöri og mustarði.

Misusmjör.

Ný misa er fyrst soðin, þangað til hún verður eins og þunnur rúgmjöls grautur, og síðan hrært í iðuglega þangað til kalt er orðið; þó ríður ekki svo mikið á að hræra allt af í, ef það er gjört dyggilega á meðan sýður. Sje keraldið, sem volgri misunni er steypt í, vel byrgt að ofan, kemur gangur í misu þessa og kallast þá ýmist misusmjör eða misubrum. Misusmjör þetta má hafa til þess að dýfa fiski í, í staðinn fyrir smjör; einnig má hafa það til viðbitis við flatbrauði.

Strjúgur.

Strjúgur er tvenns konar: skyrstrjúgur og beinastrjúgur. Skyrstrjúgurinn er þannig til búinn, að menn setja 60 marka pott með súrri sýru eða skyrmisu á glæður og láta hana volgna dálítið; síðan er steypt saman við hana 10 merkum af þjeli úr skyri og seydd svo þangað til að ekki er eptir nema 30 merkur eða helmingur drykkjarins auk skyrsins. Sumir þekja pottinn á meðan seytt er til þess efnið missi ekki krapt sinn og betur seyðist; hleypur þá jukk þetta saman og verður eins og meðalmáta þykkt skyr. Þessum strjúgmat er svo safnað eins og öðru skýri til vetrar forða og má skamta hann einan saman eða saman við skyr.

Beinastrjúgur er þannig til búinn: að öllum

fiskibeinum og jafnvel nauta og sauða beinum er safnað í sýru og látin liggja þar þangað til þau leysast upp og meyrna; síðan er sýran með öllu saman sett yfir eld og seydd eins og áður er sagt; hleypur þetta saman og verður eins og þykkur grautur.

Flautir.

Flautir eru til búnar á þessa leið: 10 potta af nýmjólk skal hleypa með lyf í keraldi, hræra síðan og þeyta upp með þirli um stund, en ekki fyr en hlaupið er orðið kalt; er það regla, að þegar úr 10 pottum verða 15, þá sjeu flautir góðar. Aptur gjörir margur úr 10 pottum, og ef til vill ekki nýmjólk, 20 potta, svo flautir eiga ekki saman nema nafnið, þar eð á vetrum má þeyta þær svo upp, að þær verði helmingur vindur. Þirilskaptinu skal halda milli beggja lófa; og núa því aptur á bak og áfram þangað til vaxið hefur í keraldinu svo mikið sem þurfa þykir, upp frá því má ekki núa þirlinum eins og áður er sagt, fram og aptur heldur einungis á eina hönd, og kallast það að þjetta eða hræra niður flautirnar.

Kornsýra.

Til þess að búa til kornsýru skal taka 2 potta af rúgi og sjóða í 35 til 40 pottum af vatni þangað til rúgurinn er sprunginn vel í sundur; síðan skal hella öllu saman í vel helda tunnu

helzt sem súr hefur verið í áður, láta saman við þetta ½ pela af brennuvíni og láta svo standa vel til byrgt þangað til súrt er orðið. Skán kemur ofan á, og skal hún sem lengst látin vera ofan á og kornið allt af niðri í. Sýru þessa er bezt að búa til framan af sumri, svo hún hafi tíma til þess að súrna. Hún er góð til þess að súrsa í á haustum og blanda með henni á sumrum.

Jarðeplabrauð.

Sjóða skal jarðepli, flysja og stappa síðan vel í sundur meðan þau eru heit, síðan skal láta stöppu þessa saman við rúgmjöl og hnoða svo miklu mjöli í, að breiða megi deigið út í kökur til þess að baka á glóðum eða hellu, eða steikja, á pönnu, Sömuleiðis má hafa jarðepli í súrbrauð, en þá er líka látið saman við dálítið af volgu vatni. Súrdeigið er molað í sundur ofan í skál, látið á það volgt vatn, og hrært vel í sundur; síðan er því hellt í mjöltrogið ásamt jarðepla stöppunni og elt vel. Þetta skal gjöra að kvöldi dags og láta svo deigið standa nóttina yfir eins og annað brauðdeig, en hnoða svo miklu af mjöli í það, sem þurfa þykir, morguninn eptir.

Að hafa fjallagrös í brauð.

Grösin eru fyrst verkuð, annaðhvort vinsuð eða tínd eða þá hvorttveggja; því næst breyskt

eða þurrkuð svo vel að megi mala þau; má svo hafa þau saman við mjöl í flatbrauð. Jeg hefi vitað þau höfð í blóðmör, helzt þann, sem á að súrsa.

Að geyma skyr.

það er venja að bræða tólg yfir skyr það, sem geyma skal til vetrar, en til þess það sje einhlítt, þá er betra að breiða skæni ofan á ílátið og láta það ná út á barma þess og strá svo þurru salti ofan á það; er það gjört til þess, að ekki komist lopt að skyrinu — ef tólgurinn kynni að springa — og ekki komi þornunarbragð að því. Til þess að spara tólg má láta hlemm ofan á skyrið og bræða svo í kringum hann, en ekki má gjöra það fyr en allur gangur er farinn úr skyrinu.

Að bræða mör.

Til þess að vel bræðist skal taka 1 pd. af vitriololiu á móti 100 pd. mörs og hræra saman; bræðist þá mörinn svo vel, að ekkert verður eptir nema slíur einar, sem eru óætar; en tólgina skal þá ekki hafa til matar, heldur til ljósa og annars þess konar.

Lundabaggar.

Lundabaggar eru búnir til úr vel verkuðum ristlum og lundum (ɔ: kjötinu, sem liggur innan

á spjaldhryggnum á sauðarkroppnum). Lundirnar skal skera sem laglegast að verður í langar flísir, þvo þær vel úr köldu vatni og leggja síðan á fjöl. Fyrst skal taka 8 eða 12 stúfa af feita ristlinum eins langa og lundabagginn á að vera, eða hjer um bil 9 þumlunga langa, leggja þá á fjöl og láta þar ofan á kjötræmur, dálítið af salti og, ef vill, pipar og allrahanda, síðan aptur af ristlunum og svo salt og krydd, þá kjöt og enn salt og krydd, en seinast af ristlunum. Utan um allt þetta skal vefja því magra af ristlinum og sauma svo þunna vömb utan um. Þegar svo búið er að sjóða lundabaggana má bæði súrsa og reykja þá, eins og hver vill. Ekki þurfa þeir að vera svona þykkir fremur en hver vill, og nægir að þeir sjeu á stærð við kjötbjúgu.

Svið.

Það þykir, ef til vill, óþarfi að minnast á það, sem er algengt á hverju heimili, en því er ekkt varið með sviðin eins og annað, að það fer bezt á því, að þau sjeu vel verkuð. Þegar þau eru ekki undir eins soðin sem opt ber við, þá er bezt að sá strax dálitlu af salti í sárið á hausunum og leggja þá svo á fjöl, en ekki þjett saman. Hornin skal saga af hausunum og svíða þá svo á teini við loga; er þá áríðandi að vel sje sviðið, svo hvorki verði eptir loðna og ekki heldur brenni.

Augasteinana skal stinga út og taka af fótunum klaufir og lakklaufir. þó sviðin sjeu ekki soðin undir eins og búið er að svíða, þá er samt bezt að kljúfa hausana strax, þvo síðan allt úr volgu vatni og skafa þangað til sviðin verða ljósgul á lit og strá svo salti á kjammana. þegar sviðin á að súrsa, skal sjóða þau í saltvatni þangað til beinunum verður smeygt úr, en ekki má láta þau ofan í súrinn fyr en þau eru orðin vel köld, það er bezt að súrsa svið og lundabagga til samans.

Að steikja gæsir.

þegar búið er að verka gæsina vel eins og hjer að framan er sagt bls. 14 og bls. 57, skal núa hana að innan með smágerðu salti, pipar og, ef vill, má láta innan í hana sveskjur, og ef til eru epli skorin niður í flísir eða þá góð jarðepli steikt í smjöri. Kviðinn skal sauma saman og steikja síðan gæsina í 2 til 3 tíma, eptir því hvað hún er stór. Steikin er bezt, ef hún verður nokkuð hörð að utan, en þó hvorki brennd nje þurr og því er bezt að ausa allt af feitinni yfir meðan steikt er einkum seinast.

Steiktar heima-andir.

Með andir er eins farið og áður er sagt um gæsirnar, að því frá teknu, að ekki þarf að steikja þær lengur en rúmlega 1 tíma.

Otamdar andir.

Af því þær eru vanalega magrari en þær áður nefndu, þá skera menn skurði í bringuna á þeim, og stinga þar í flísum af fleski og steikja þær svo 1 tíma. Seinast, þegar búið er að steikja skal hella dálitlu af mjólk yfir þær, áður en þær eru teknar upp úr; velta þeim síðan nokkrum sinnum við eptir það mjólkinni hefur verið hellt í. Að öðru leyti er farið með þær eins og áður er sagt.

Að steikja rjúpur og aðra smáfugla.

Þegar búið er verka þá eins og áður er sagt, þá skal láta, ef til er sneið, af reyktu fleski framan í skipið eða undir vænginn og binda utan um með tvinna, steikja þær síðan annað hvort í smjöri eða vel verkuðu floti hjer um bil fjórðung stundar eða allt að einum tíma, sem fer eptir því hvað fuglarnir eru stórir og gamlir. Seinast skal jafna ídyfuna með skýi og rjóma. Í staðinn fyrir rjóma brúka sumir áir. Tvinnann skal skera utan af rjúpunum áður en þær eru bornar á borð en fleskið látið vera.

Spaðsúpa.

Ef kjötið er salt, þarf það að liggja eina nótt eða lengur í köldu vatni og skipta þá um það á hverju máli. Þegar á að fara að sjóða, er bezt

að hella brennheitu vatni á kjötið og láta það standa á því dálitla stund; þvo það síðan og hella af því þessu heita vatni en setja aptur á það kalt vatn. Síðan skal setja upp pott með 6 pottum af vatni, og má ætla í það 4 pund af kjötl. Ef kjötið er af veturgömlum sauð, þá skal sjóða það í ½ tíma; fleyta svo allt flot ofan af og kasta síðan út á söxuðu káli og 1 pela af möluðum grjónum. Þegar soðið hefur fjórðung stundar eptir að kastað var út á, þá skal láta vel þvegin og skafin jarðepli ofan í og því næst brytjaðar rófur eða næpur vel verkaðar. Þegar þær eru soðnar er allt fullkomlega soðið.

Næpnamjólk.

Í 10 potta af undanrenning eða áum skal láta 5 potta af smátt söxuðum næpum og rófum þegar sjóða tekur; síðan skal láta út á 1 pela af smáu grjónamjöli þegar suðan kemur aptur á og láta svo sjóða þangað til rófurnar eru vel soðnar. Dálítið af salti skal láta saman við eptir það tekið er ofan og hræra í þangað til það er runnið.

Smurt brauð.

Brauð það, sem einkum er haft til þess að drepa smjöri ofan á, er rúgbrauð og franskt brauð. Sje það rúgbrauð, sem drepa skal ofan á, þá er betra, að það sje ekki glænýtt, heldur 2 eða 3 daga

gamalt, því þá veitir hægra að skera það sljett og er ekki eins hætt við að það molist niður. Franskt brauð þar á móti skal helzt hafa nýtt og jafnvel ekki eldra en næturgamalt. Hnífurinn, sem hafður er til þess að skera með brauðið, verður að vera vel beittur, því þess sljettari og fallegri verða sneiðarnar. Þess skal gætt að skera ekki sneiðarnar of þunnar, því annars er hætt við að þær brotni, ekki mega þær heldur vera mjög þykkar því það þykir ljótt. Það er ekki svo hægt að ákveða þykktina því brauðin geta verið misjöfn, sum hörð og sum lin. Þó mun nær hæfi, að úr einum þumlungi af lengð brauðsins fáist 4 sneiðar þegar skorið er þvert yfir um það; en hjer er gjört ráð fyrir að brauðin sjeu höfð aflöng. Smjörið, sem haft er, þarf að vera vel verkað, nýtt og dálítið saltað. Það er hægast að finna bragðið af því, ef því er drepið ofan á franskt brauð.

Það sem helzt er haft ofan á smurt brauð er þetta: vöðlubjúgu, hangibjúgu, kjötbjúgu, fiskibjúgu; kaldir og steiktir kjöt- og fisksnúðar; reyktur lax, söltuð síld og silungur reyktur; hangið kjöt, saltað og nýtt kjöt; köld steik, ostar, egg og pottostur. Pottostinum er drepið með hníf ofan á smjörið á sneiðinni en hitt annað er skorið í svo þunnar flísar sem verður og þeim þrýst gætilega með hnífnum ofan á sneiðina. Þegar egg eru höfð þá eiga þau að vera harðsoðin. Þegar

þau era orðin köld þá má sneiða þau niður og láta svo sneiðarnar ofan á brauðið. Sömuleiðis má líka, ef vill, saxa hið hvíta og blómið úr egginu hvað út af fyrir sig og leggja svo hvorttveggja ofan á sömu sneiðina; má gjöra það á ýmsan hátt svo laglega fari. þegar eitthvað ósaltað er haft ofan á, þá skal strá yfir það dálitlu af smátt muldu salti. Utan af sneiðunum skal skera svo kjötið eða hvað annað, sem haft er ofan á, standi ekki út af. þegar mikið skal við hafa, eru sem flestar tegundir hafðar ofan á. Ríður þá á, að fallega sje lagt á fötin, sem á borð skal bera, t. a. m. ef 4 eða 5 tegundir eru hafðar, þá skulu, vera eins margar raðir af brauðsneiðunum og það er margs konar, sem ofan á þeim er, því hver tegund er látin vera í línu sjer á fatinu. Ofan á franskt brauð er helzt hafður ostur. Með smurðu brauði má hafa flesta drykki nema kaffi og sjúkólát.

Að bera á borð, skera fyrir o. s. frv.

það er ekki svo hægt að skýra frá því í stuttu máli hvernig prýða megi matborð, því það er svo margbrotið og undir efnum og kringumstæðum hvers eins komið. það litla, sem hjer verður talað um þetta efni, skal því einungis vera handa þeim, sem miður vita, en ekki þeim sem kunna.

Fyrst skal þess gætt, að allt sje svo hreint

sem auðið er, borðdúkurinn hvítur og sljettur; diskar, glös og önnur ílát, allt hreint og fagurt; og allt sje við hendina þegar á borð skal bera. Sömuleiðis skal gætt, að ekki verði of þröngt við borðið, því við það getur margt farið í ólestri, bæði borðbúnaður brotnað og matur spillzt niður, auk þess hvað það er óþægilegt fyrir þá, sem standa fyrir beina. Þegar búið er að breiða dúkinn á borðið skal bera diska, hnífa, gaffla og skeiðar inn. Ef taka skal miðdagsverð, þá er vanalega fyrst hafður spóna matur, annaðhvort súpa, grautur eða vellingur, en á eptir kjöt eða fiskmatur. Þegar kökur eru hafðar eru þær snæddar seinast. Fyrir hvern mann á að láta grunnan og djúpan disk; hinn grunna undir en hinn djúpa ofan á. Hnífa og gaffla, sem eiga að vera vel fægðir, skal leggja til hliðar við diskana: hnífinn hægra megin, en gaffalinn vinstra megin. Skeiðina sem líka á að vera vel fægð, skal láta fyrir ofan diskana þannig, að skaptið snúi til hægri handar þeim sem situr við hvern disk. Sje borið á borð í veizlum, skal gæta að því, hvað margir geti setið við borðið eptir diska fjöldanum sem lagðir eru á borðið en í heima húsum gjörist þess ekki þörf, þar eð menn vita tölu þeirra, sem að borði eiga að sitja. Áður en setzt er, skal láta á borðið allt smávegis t. a. m. ofnbrauð skorið niður í þunnar og jafnar sneiðar, sem lagðar eru á brauð-

föt (*Brödbakker*) eða grunna diska, sömuleiðis franskt brauð jafnvel þó ekki eigi að brúka það fyr enn með seinni rjettinum; einnig salt, pipar og mustarð, ef það skal við hafa; flöskur glös og annað þess háttar. það þykir tilhlýðilegt að eitt eða tvö glös standi fyrir ofan diska hvers eins, svo hann geti haft sitt staup fyrir hvert vín, ef fleiri tegundir þeirra eru á borð bornar, t. a. m. eitt fyrir brennuvín, annað fyrir rauðvín, þriðja fyrir portvín o. s." frv. Fyrir framan þar sem konur eiga að sitja skal ekki láta staup fyrir brennivín, en þar á móti skulu vínglös fylgja sjerhvers diski, hvort það er heldur karl eða kona. Sje sá rjettur á borð borinn, sem hjer að framan er nefndur skelpöddubróðir, þá er stundum haft með matnum kalt púns, og hafa þá þeir sem geta önnur glös undir það. það er og siðvenja, að setja á borðið flösku með vatni í ásam glösum til að drekka það úr. þeir sem þess eru umkomnir láta hjá hverjum diski pentudúk (*Serviette*) — það eru hvítir dúkar hjer um bil alin á hvern veg, sem eru snoturlega brotnir saman á ýmsan hátt — til þess að gestirnir geti tekið þá og breitt á kjöltu sjer, svo ekki detti pentur á fötin, og ekki þurfi að þurrka sjer á vasaklútnum og því síður á borðdúknum eða sleikja af fingrunum. þegar hvað eina af þessu, sem hafa skal, er komið á borðið, þá er sezt og hinn fyrsti rjettur þegar

í stað á borð borinn. Eys þá húsfreyjan eða einhver í hennar stað upp á diskana, ef súpa eða vellingur er framborinn; en sje það grautur þá má ausa hann upp á diskana frammi og strá um leið yfir hvern disk steyttum kanelberki og hvítu sykri, en samt skal borinn á borðið bolli með hvorutveggju þessu í ásamt sykurskeið eða teskeið, sje hin ekki til. Útálátið skal setja á mitt borðið; er það annaðhvort haft í rjómakönnu eða spilkomu, sem látin er standa á diski. Ekki skal hella víni eða brennuvíni á glösin við fyrsta rjett nema því að eins að þurr matur sje á borð borinn. Þegar búið er að borða úr diskunum skulu þeir bornir í burtu ásamt skeiðunum; og um leið að komið er með hinn rjettinn, má taka það sem er á miðju borði, t. a. m. tarínu eða skál, rjómakönnu eða sykurbolla — eptir því hvaða rjettir hafa verið fram bornir — það má gjöra ráð fyrir að annar rjettur sje einhver þeirra, sem hjer að framan eru nefndir, t. a. m. kjöt- eða fiskmatur annaðhvort steiktur eða soðinn; og skal þá einnig borið á borð eitthvert viðmeti ásamt ídýfu, sem alltjend er höfð með þess konar mat. Með soðnum fiski eru helzt höfð soðin jarðepli ókrydduð og sömuleiðis með kjöt og fiskbýtingum. Ekki skal hafa viðmeti með býtingum, heldur einungis ídýfur þær, sem að framan eru tilteknar við hvern þeirra. Þegar búið er að borða af þessu eins og

hver vill, þá skal fyrst taka grunnu diskana ef þriðji rjettur á að koma, og láta aptur í þeirra stað hreina diska og hnífapör; en látið skal þó vera kyrrt það sem stendur á miðju borði þangað til upp er staðið frá borðum og eins hinir grunnu diskarnir ef ekki eru hafðir nema tveir rjettir. Sje þriðji rjettur kökur, þá er borið á borð með þeim sælgætissúrs á glerbollum og teskeið látin fylgja hverjum þeirra, eða þá steytt hvítt sykur í undirbolla eða sykurkeri. Ef rauðgrautur er hafður, skal hann ætíð seinast á borð borinn. Kryddflautir eru stundum hafðar með kökum, en krapflautir eru þar á móti helzt hafðar til vökvunar eptir máltíð. Þær eru eins bornar fram í litlum glerbollum og teskeið látin fylgja hverjum þeirra, því þeirra er ekki neytt öðruvísi en svo, að tekin er einungis ein eða tvær skeiðar í einu til svölunar. Það má einnig hafa þær á borði með kökum.

Þegar borið er á borð til morgun- eða kvöldverðar, þá má hafa hvort sem vill heita eða kalda rjetti eða hvorttveggja, t. a. m. allan saltaðan og reyktan mat; sömuleiðis osta, bjúgu, ýmislegt súrs ásamt brauði og eggjamat. Sje eitthvað af þessu heitt, þá skulu einnig viðmeti fram borin; skal þess þá gætt, að allt komi fallega fyrir sjónir: að föt og diskar sjeu að utan og umhverfis það, sem á þeim er, eins fagrir og hreinir eptir að bú-

ið er að láta upp á þá, og að það sje sljett og litfallegt utan það sem á þeim er.

Það er líka nokkur vandi að sundra fallega stórum kjötstykkjum þegar þau eru steykt; sömuleiðis kökum, býtingum og brauðkollum; er því bezt að einhver við borðið, sem því er vanur taki það að sjer, og er vænt að hann hafi sterk hnífapör til þess. Það sem hann sundrar er lagt á grunnan disk, og hann síðan látinn ganga umhverfis borðið frá einum til annars, svo hver geti tekið eins og hann vill og látið á sinn disk. Ef heilt læri er á borð borið, skal sá, sem sker fyrir, fyrst stinga gafflinum í það um liðamótin, og skera svo skurð skáhalt yfir um það og síðan aptur þverskurði til beggja hliða við fyrsta skurðinn, svo hver biti verði hjer um bil þriggja fingra breiður og á þykkt við tvo hnífsbakka. Þegar gæs er á borð borin, skal hún lögð þannig að hálsinn snúi að þeim, sem á að skera fyrir. Þegar búið er að skera á kviðinn þar sem fyllingin situr inni fyrir, þá skal skera hálsinn frá; síðan hægra lærið og hægra vænginn, og þar næst skal gjöra síðuskurðina. Að því búnu er gæsinni snúið við svo að hálsinn viti til hægri handar brytanum, og skal þá skera frá hitt lærið og vænginn. Því næst skal lypta upp beinunum sem liggja þar sem vængirnir voru skornir frá og sömuleiðbringubeininu; þrýsta síðan snöggt á rifin svo þau

falli saman og hluta í sundur hrygginn. Aður en rifin eru brotin sundur skal taka fyllinguna úr með skeið og láta hana á disk; er hún svo ásamt hinu látin ganga um kring borðið. Heima-öndum, ótömdum öndum og gæsum er sundrað á sama hátt, nema menn byrja þá vanalegast á hálsinum. Minni fuglum er sundrað með tveimur hnífsbrögðum, öðru eptir endilöngu og hinu þvers um. Kökur, sem eru nokkuð flatar, eru þannig skornar í sundur, að fyrst er skorin dálítil kringla úr miðjunni og út frá henni skurður til randarinnar allt um kring, í líkingu við áttablaða rós. Sje kakan stór, þá mega skurðir vera þess fleiri. Sjeu býtingar á borðum, þá eru þeir skornir í sundur á sama hátt. Ef þeir eru á stórum fötum þá leggur brytinn það sem hann sker á grunnan disk og lætur hann berast í kring um borðið. Þegar brauðkollur[1] eru á borðum, skal fyrst lypta upp smjördeigslokinu með hnífnum; leggja það svo á disk út af fyrir sig og skera í sundur, en hitt annað sem er í mótinu skal leggja á annan disk. Með brauðkollum skal hafa ídýfur þær, sem hjer að framan eru nefndar. Sælgætissúrs er opt haft með steik og sömuleiðis með brauðkollum.

[1]) Brauðkollur eru bornar á borð í mótinu sem þær eru bakaðar í og hvítum dúki vafið utan um það til prýðis.

Að lita ullardúka.

Alla ullardúka, ull og vaðmál skal bera vel í sápu og þvo síðan sápuna vel úr þeim áður en þeir eru litaðir, því annars taka þeir ekki lit. það er rjettast að láta ull, þráð og ullardúka, sem á að lita, liggja 1 eða 2 daga í bleyti eptir að búið er bera í það sápuna; taka það síðan upp úr að kvöldi dags og hella þá á fersku vatni, vinda það svo vel, hrista og klappa milli lófa sinna. því næst skal hengja það upp til þerris. Vatnið sem haft er í litinn og til þess að þvo úr verður að vera ferskt og tært.

Skarlatslitur. (*Skarlagenrödt*).

Til 1 pd. af þræði eða ullarvoðum skal hafa 2 lóð, „eochenille", $\frac{1}{4}$ lóð af hvítum vínsteini $\frac{1}{4}$ lóð af hveiti-línsterkju (*Hvedestivelse*) og $\frac{1}{2}$ lóð af góðu skilvatni (*Skedevand*). Línsterkjuna skal láta í vatn og hleypa snöggvast suðu upp á henni, láta síðan hitt annað saman við og sjóða. Vatnið verður að vera eptir rjettum jöfnuði við það, sem litast á, og skal þess gætt, að vatnið fljóti yfir það, þegar búið er að láta það í ketilinn. Undir eins og suða er komin upp á öllu þessu, skal láta ofan í það sem litast á, og sjóða það 1 tíma, en allt af skal hræra í á meðan, og ýmist taka það upp úr eða láta ofan í. því

10

næst skal taka það upp úr og skola það þrisvar sinnum úr tæru vatni í íláti, sem ekki hefur verið sápa í, því annars verður það sem litað er skjöldótt. Í hvert skipti þá skolað er úr því skal vinda og hrista það vel og hengja síðan undir eins upp til þerris.

Fagurrautt (*Höiröd t*).

Til 1 pd. af þræði eða ullardúk skal taka 2 lóð af „cochenniller“ steyta þær mjög smátt, láta síðan í lítinn ljereptspoka og leggja í bleyti kvöldið áður en á að brúka þær. Taka skal og 8 lóð af skilvatni og láta það á stóra flösku, sem áður skal vera búið að láta í 8 lóð af köldu fersku vatni; láta svo saman við þetta smátt og smátt, en ekki allt í einu, 2 lóð af smágerðu ensku niðurrifnu tini; síðan skal láta tappa í flöskuna og láta hana standa þannig í einn sólarhring, og verður þá tinið algjörlega runnið. Því næst skal setja ketil vel tinaðan að innan á glæður, og láta í hann svo mikið af regnvatni eða fersku vatni, að fljóti yfir það sem litast á, þegar það er látið ofan í; síðan skal láta 2 lóð af smátt steyttum vínsteini í vatnið, og láta snarpa suðu koma upp á því. Á meðan að sýður, skal hræra í sundur í dálítlu af vatni 2 lóð af línsterkju, og hræra hana síðan með hreinum sápuvendi út í vatnið í katlinum og hella því áfram þangað til vatnið

tekur aptur að sjóða. þá skal láta „eochenelleduftið", sem lagt var í bleyti, saman við og láta sjóða. Verður þá liturinn lifrauður á að sjá, en undir eins og tinblandan (*Tin-Oplösningen*) er látin saman við verður hann fagur-rauður. Tinblöndunni skal hella hægt úr flöskunni, og sía hana gegnum smágerðan lepp svo ekkert grugg fari með. Liturinn skal sjóða þegar tinblöndunni er hellt saman við og síðan þetta allt saman, þegar það, sem litast á, er látið ofan í; en hrista skal hvað um sig af því, ef fleira er, vel í sundur áður en það er látið ofan í. Í litnum skal það sjóða jafnt, ýmist draga það upp úr eða dýfa því ofan í, og skal því haldið áfram og eins að hræra í katlinum þangað til litarefnið er komið inn í það, sem er verið að lita og löguriun sýnist orðinn tær. Því næst skal taka það upp úr og hengja upp þangað til það er orðið kalt; skola það síðan úr köldu vatni, vinda og hengja upp til þerris í forsælu, ef litað er um sumar tíma. Þessi litunar máti er að vísu kostnaðarsamur, en það má eiga víst, að litur þessi verður með öllu ósvikinn.

Fagurrautt.

(2. máti).

Á 4 pd af ull eða bræði skal taka 2 lóð af skilvatni, ¼ lóðs af niður rifnu tini, 2 lóð af vatni,

$\frac{1}{4}$ lóðs af salti og láta þetta allt sumstundis í glas og hræra í því þangað til tinið er orðið uppleyst; binda síðan ofan yfir glasið og láta það standa heilan sólarhring. Síðan skal setja ketil á eld með svo miklu vatni í sem þarf; láta í það 9 lóð af hvítum vínsteini og 12 lóð af steyttu álúni; hræra í þangað til það er runnið; láta síðan ofan í það sem litast á og sjóða það í 2 tíma, taka það svo upp úr og þvo það. Í ketilinn skal aptur láta hreint vatn og 1 pd. af „kraprót“; hræra hana vel í sundur svo hún verði ekki í kekkjum; setja svo ofan í það sem lita skal og láta það hafa hægan hita $1\frac{1}{2}$ tíma, en ekki hleypa suðu á fyr en undir það seinasta, áður en það er tekið upp úr og þvegið. Í ketilinn skal enn láta hreint vatn, og þegar sjóða tekur, 2 lóð af skilvatni; sömuleiðis það sem er verið að lita og láta það sjóða fjórðung stundar; taka það síðan upp úr og þvo. Allt af skal hræra í á meðan á lituninni stendur.

Lífrautt. (*Carmosinrödt*).

Á 1 pd. af ullarþræði skal taka $\frac{1}{4}$ pd. af hvítu álúni, $\frac{1}{4}$ pd. af hvítum vínsteini og 2 lóð af „cocheneller“. Fyrst skal sjóða þráðinn 1 tíma í álúninu; taka hann síðan upp úr og láta hreint vatn í ketilinn; þegar það tekur að sjóða skal láta „cocheneller“ og vínsteininn ofan í; þeg-

ar búið er að hræra þetta vel í sundur skal láta þráðinn ofan í og sjóða 1 tíma því næst skal taka hann upp úr; þvo 3 eða 4 sinnum og hengja út í sólskin til þerris.

Grænt.

Á 1 pd af þræði skal taka 4 lóð af álúni, steyta það, láta síðan í ketil með vatni og sjóða. Um sama leyti skal láta þráðinn eða hvað annað, sem litast á ofan í og sjóða það ½ tíma; taka það síðan upp úr og láta það kólna. Taka skal stórt staup, láta í það ¾ lóðs af vitriololíu, ¼ lóðs af smátt steyttum blásteini og hræra það vel saman með trjeteini; byrgja síðan og láta standa einn sólarhring. Því næst skal setja ketil á eld með svo miklu vatni í, að rjett að eins fljóti yfir það, sem á að lita. Þegar vatnið er búið að sjóða nokkuð, skal láta vitriols og blásteins blönduna saman við, og hræra stöðugt í. Þegar vitriololíunni er hellt saman við, þarf að hafa mikla varúð svo hún slettist ekki upp í andlitið á þeim, sem hellir henni í. Síðan skal láta það sem litast á í ketilinn og draga það opt aptur á bak og á fram; láta svo saman við löginn ½ lóð af „gurkemeie“ og hræra það vel innan um ketilinn, en eldinum skal skara frá katlinum svo ekki hlaupi suða á. Þegar það er orðið vel sameinað, skal láta það, sem litast á, ofan í, og láta það liggja niðrí þangað til það er

orðið nógu grænt. þá skal taka það upp úr, láta það kólna, þvo það síðan og hengja upp til þerris.

Dökkgrænt.

Á hvert pd af þræði eða vaðmáli skal taka 1½ lóð af olíu, 1 lóð af uppleystu bláu vítrioli ásamt ¼ lóð af salmíaki, og láta það í svo mikið af vatni, sem nægir til að hylja það, sem lita skal. þetta skal sjóða í rúman hálfan tíma; taka það síðan upp úr, og skola það úr köldu vatni. Nú skal láta græn einirber í ketilinn, láta þau sjóða einn tíma, og láta síðan það sem litast á ofan í. þegar þetta hefur fengið snarpa suðu í hálfan tíma, og allt af hefur verið hrært í á meðan, þá skal taka það upp úr, þvo það úr lút og hengja síðan til þerris.

Grænt (*Jægergrönt*).

Á 4 pund af þræði eða öðru skal taka 1½lóð af blásteini; steyta hann smátt og láta hann í pelaglas ásamt 12 lóðum af sterkri vitriololiu og hræra í því fjórðung stundar með fjöðurstaf, binda síðan ofan yfir glasið brjefi, og láta fjöðurstafinn standa upp um það. Með fjöðurstaf þessum skal hræra í glasinu einu sinni á dag í 3 daga, en binda ofan yfir það að þeim liðnum. Nú skal setja ketil á eld með vatni í, og láta 1¾ pd. af gullspæni (*Guldspaan*) í poka ofan í; sjóða hann

1 tíma og taka síðan upp úr, en láta aptur blásteins og vitríolsblönduna saman við ásamt ½ pd af af steyttu álúni og hræra vel í þessu þangtil álúnið er bráðnað. Því næst skal láta ofan í það sem litast á og sjóða það í 2 tíma; verður það þá orðið fullkomlega litað, svo það má taka það upp úr og þvo.

Fjólulitt (*Violet*).

Taka skal á 1 pd. 2 lóð af álúni, 1 lóð af vínsteini, sem steyta skal mjög smátt og hálfan hnefa af malaðri „kraprót" og sjóða í regnvatni. Þegar álúnið og vínsteinninn er runninn og sjóða tekur, þá skal láta ofan í það sem litast á og sjóða það í ½ tíma; taka það svo upp úr, láta það kólna og þvo það. Því næst skal láta hreint vatn í ketilinn ásamt 2 lóðum af bláspæni (*Blaaspaan*), sem binda skal í ríu og sjóða samfleytt 1½ tíma; taka svo bláspónspokann upp úr og láta í löginn 2 lóð af smátt muldu eirryði (*Spanskgrönt*) leystu upp í vatni, og hræra það vel saman. Síðan skal láta ofan í þetta það sem litast á; draga það innan um löginn og láta það vera niðri í ¼ stundar; taka það síðan upp úr og láta það kólna.

Fjólulitt (*Violen violet*).

Á 4 pd skal taka ¾ pd af álúni; steyta það

og láta í ketilinn þegar tekur að sjóða, og hræra vel í þangað til það er orðið bráðið. Þá skal láta ofan í það sem lita skal og sjóða í tvo tíma, taka það svo upp úr og þvo það. Í ketilinn skal aptur láta nýtt vatn hreint og $\frac{3}{4}$ pd af brúnspæni og 1 pd. af silkispæni (*Silkespaan*) í poka; láta það sjóða 1 tíma áður en það, sem litast á, er látið ofan í, og 1 tíma á eptir; því næst skal taka það upp úr og þvo. Þessi litur verður enn fagrari, ef 1 teskeið af pottösku er hrærð út í dálítið af vatni og hellt saman við löginn seinast, og drepa þá því sem litað er ofan í aptur, og snúa því vel og velta við áður en það er þvegið.

Gult (*Orangegult*)

Á 1 pund af ullu eða öðru ullar kyns skal taka $1\frac{1}{2}$ lóð af álúni; steyta það og hella síðan á það svo miklu af vatni að fljóti yfir það sem litast á. Þetta skal setja á eld og láta svo ullina ofan í það þegar komið er undir suðu; sjóða hana einn tíma; taka hana svo upp úr; láta hana kólna og þvo síðan. Nú skal láta ferskt vatn í ketilinn og búa til litarlög úr „kraprót“ og steyttu „gurkemeie“; hella honum saman við vatnið, og þegar suða er komin upp á þessu, þá skal láta ullina ofan í og sjóða hana $\frac{1}{2}$ tíma; en allt af skal hræra í á meðan sýður.

Móbrúnt (*Kaffebrunt*)

Á hvert pd skal taka 6 lóð af gulspæni (*Guulspaan*), sem sjóða skal og sía gegnum klæði; en það sem litast á skal sjóða í 6 lóðum af „kraprót", sem látin er saman við dálítið af rauðum vínsteini. Allt af skal hræra í og snúa því við, sem er verið að lita, einkum á meðan suðan er á, sem haldast skal liðugan einn tíma. Síðan skal taka það upp úr og láta 6 lóð af smátt steyttu vitrioli uppleystu ásamt 6 lóð af „kraprót" í hinn síaða vökva úr gulspæninum, sjóða hann ½ tíma, þvætta svo því sem er verið að lita innan um hann og taka það síðan upp úr. Vilji menn að liturinn verði enn fallegri, þá skal láta dálítið af pottösku saman við þennan seinasta lög og dýfa því sem er verið að lita nokkrum sinnum ofan í hann.

Blátt.

(1 máti).

Á 2 eða 3 pd af þræði eða hvers kyns ullardúkum sem vera skal, á að taka 8 lóð af pottösku, sem láta skal í 12 potta af köldu vatni; sjóða svo úr þessu lút og sía hana ofan í krukku eða eitthvert þess konar leir-ílát. Því næst skal steyta 2 lóð af blásteini mjög smátt, láta hann í litla ljereptsríu, sem binda skal saman og láta ofan í hina síuðu og soðnu pottöskulút, binda síðan of-

an yfir krukkuna og láta hana standa í 14 daga á hlýjum stað. Að þeim tíma liðnum, skal taka blásteinspokann upp úr og hræra vel í lútinni, sem þá er orðin fullkomlega blá. Ofan í lútina skal nú leggja það sem litast á, og láta það liggja í henni 3 eða 4 daga eða jafnvel lengur, ef það á að verða mjög dökkt. Þegar það er tekið upp úr skal þvo það og breiða síðan til þerris.

Blátt.

(2. máti).

Aðferð sú, sem nú skal frá sagt, er álitin betri en sú fyr nefnda því liturinn verður haldbetri. Taka skal gamalt hland, og láta í það 2 lóð af blásteini, sem skal liggja í því 8 daga; taka hann síðan upp úr og steyta, láta hann svo aptur ofan í og byrgja ílátið. Þegar það er búið að standa í 2 daga, skal vinda upp úr heitu vatni það sem litast á, og láta það síðan undir eins ofan í litinn og iðuglega draga það upp og niður í honum. Að því búnu skal fyrst þvo það nokkrum sinnum úr hlandi, sem ekki hefur litur farið saman við; síðan 3 eða 4 sinnum úr fersku köldu vatni og hengja það svo upp til þerris. Meðan það er að þorna skal endur og sinnum taka það ofan og hrista það vel.

Blátt.

(3. máti).

Taka skal svo mikið af hlandi sem þarf til þess að fljóti yfir 1 pd. af þræði eða öðrum ullarkynjuðum vefnaði eða prjónlesi í litnum. Þegar hlandið er búið að standa í tvo daga, skal sía það gætilega í annað ílát, svo að engar dreggjar fari með. Síðan skal setja það við yl svo það verði nýmjólkurvolgt og láta það allt af halda þeim hita. 2 lóð af blásteini skal steyta vel smátt og láta saman við þetta volga hland; sömuleiðis ½ pott af tærri lút ásamt ½ pela af nýju ölgeri; byrgja síðan ílátið og láta það standa einn sólarhring. Að þeim tíma liðnum skal láta ofan í litinn það sem litast á; hræra vel í um leið og byrgja síðan. En gæta skal þess endur og sinnum að draga það sem er verið að lita upp og niður í litnum, og láta hann allt af halda jöfnum hita, en aldrei verða með öllu kaldan. Það sem litað er, skal liggja nokkra daga í litnum; en snúa því að minnsta kosti einu sinni á dag. Þegar það þykir orðið nógu dökkt, skal taka það upp úr; láta það kólna; þvo það síðan nokkrum sinnum úr köldu vatni og hengja svo til þerris þar sem vindur getur leikið um það. Endur og sinnum skal taka það niður og hrista það vel.

Blátt.

(4. máti).

Á 1 pd. skal hafa 10 lóð af brúnspæni, $\frac{1}{2}$ lóð af hvítum vínsteini, $\frac{1}{2}$ lóð af pottösku, $\frac{1}{4}$ lóð af eirryði (*Spanskgrönt*) og 4 lóð af grænu álúni. Brúnspóninn skal láta liggja 4 daga í bleyti í öli, einkum súru. Hitt annað á að steyta áður en það er látið í ketilinn. Þegar búið er að sjóða brúnspóninn $\frac{3}{4}$ stundar og búið að láta hitt allt ofan í, skal það látið sjóða $\frac{1}{4}$ stundar og hræra vel í á meðan. Því næst skal láta ofan í það sem litast á og sjóða það þangað til löguriun verður tær, sem bezt er að reyna með silfurskeið.

Blátt.

(5. máti).

Á 1 pd. skal taka 3 lóð af álúni, 3 lóð af rauðum vínsteini; steyta þetta hvorttveggja smátt og láta í svo mikið vatn, sem þarf til þess að fljóti yfir það sem litast á. Þegar vínsteininn og álúnið er runnið og suða er komin á, þá skal láta ullina eða það sem lita skal ofan í; sjóða það hægt í 2 tíma og iðuglega snúa því við í pottinum; taka það síðan upp úr og láta kólna. Skal þá tekið annað vatn og 12 lóð af brúnspæni til hvers punds; láta það í ljereptspoka og sjóða 1 tíma. Síðan skál taka hann upp úr, en láta ullina ofan í og sjóða hana $\frac{3}{4}$ stundar;

taka hana svo upp úr aptur og láta kólna. Þá skal taka $\frac{1}{6}$ lóð af smátt muldu eiryrði (*Spanskgrönt*); hræra það vel í sundur í vatni og hella saman við löginn ásamt nokkru af stæku blandi og hræra vel í þangað til tekur að sjóða; þá skal láta ullina ofan í; snúa henni allt af við í pottinum og láta sjóða hægt. Smátt og smátt skal taka ullna upp úr til þess að vita hvort hún sje orðin nógu dökk, og þegar hún hefur fengið þann lit, sem menn vilja, skal taka hana upp úr og láta hana liggja eitt dægur í vatni, þvo hana síðan og þurrka helzt í sólskini.

Blágrátt.

Til þess að lita 1 pd., skal taka 1 pd. af brúnspæni; láta hann í poka og sjóða 1 tíma, taka svo pokann upp úr og láta 8 lóð af blásteini í löginn ásamt 12 lóðum af steyttum vínsteini og hræra vel í þangað til þetta er bráðnað þá skal láta ofan í það sem litast á og sjóða það í 2 tíma; taka það síðan upp úr og þvo.

Svart.

Vilji menn láta það, sem litast á fá bláa undirstöðu, sem gjörir litinn haldbeztan, þá skal fyrst við hafa aðferð þá, sem sögð er hjer að framan blaðsíðu 225. Að því búnu skal bleyta það sem litast á og sjóða síðan í 6 pottum af

vatni, sem láta skal saman við 2 lóð af vínsteini og 8 lóð af járn-vitrioli uppleystu. Síðan skal láta það í annan lög, sem er þannig tilbúinn, að 8 lóð af „smak“ eða þá í þess stað 10 lóð af akarndoppum og 6 lóð af bláspæni er fyrst soðið í 8 pottum af vatni og það sem litast á látið ofan í, og soðið. Allt af skal þvætta því innan um löginn og smátt og smátt taka það upp úr og láta rjúka af því; láta það síðan til skiptis ofan í vínsteins og vitriolslitinn sem það áður var látið í og þennan litarlög, þangað til það hefnr fengið þann blæ, sem menn vilja. — Eigi þar á móti það sem litast á ekki að fá bláan undirstöðulit, þá skal fyrst sjóða það eins og hjer að framan er sagt, en í sjálfan litarlöginn skal þá taka á hvert pund 12 lóð af „smak“ eða akarndoppum og 12 lóð af bláspæni.

Að þvo og sljetta ýmsan klæðnað.

Hvít ljereptsföt og borðdúkar.

Áður en farið er að þvo, skal þess gætt, að leggja hvað sjer, það smágerða, sem sljett er með bolta og hið stórgerða sem á að kefla (*rulle*). Sömuleiðis skal þess gætt, að láta ekki litað eða mislitt saman við alhvítt. Blettum, sem menn

ekki geta búizt við að gangi úr í þvottinum, verður að ná úr áður en farið er að þvo.

Eins og alkunnugt er, þá er það gömul venja að þvo úr blautri sápu, og ér almennt ætlað af henni ½ pd á 20 stykki, en þó getur þetta orðið meira eða minna, eptir því hvað fatið er stórt eða óhreint, sem þvost á.

Þegar smágerð lín eru þvegin, þá er betra að þvo úr harðri sápu einkum hinni hvítu og bláu (svo nefndu Avensku sápu). Af henni er ætlað á 20 lítil smágerð ljereptsföt ½ pund og fjórfalt meira sjeu þau stór. Sápuna á að skera niður í litla bita; hella síðan yfir hana vel heitu vatni og hræra hana svo í sundur með hrísvendi. Í þannig tilbúnu sápuvatni skal þvo hvert stykki tvisvar sinnum; núa og vinda það fast í hvert skipti. Það er sjálfsagt að vatninu verður að hella burt eptir að í fyrsta sinn er búið að þvo upp úr því, og búa til annað nýtt í þess stað. Í þriðja sinn skal einungis mjög lítið látið saman við vatnið af sápu og lítið eitt af pottösku, sem hvorttveggja skal hræra í snndur í sjóðandi vatni áður en farið er að þvo upp úr því. Bezt er ef því verður við komið að láta þvottana liggja í köldu vatni nóttina eptir að þeir eru þvegnir, og vinda þá vel þegar þeir eru teknir upp úr. Síðan skal dýfa þeim ofan í kalt vatn, sem látið er saman við dálítið af bláum lit; er bezt að hafa

til þess hinar litlu mótuðu litar-kökur (*Stempelblaat i Kager*) sem fást hjá lyfsölumönnum og í búðum verzlunarmanna eða blástein, sem eins og litarkökurnar er látinn í lítinn ljereptspoka eða ríu og þveginn svo út í vatnið, það er ekki hægt að ákveða hve mikið þurfi af hinu bláa saman við vatnið; en það er betra að hafa oflítið en ofmikið af því, því það er svo fljótt að festast í ljereptinu, að það getur orðið of blátt og, ef til vill, flekkótt. Þvottana er bezt, að hengja upp á stag, og skal þá um leið teygja vel úr þeim svo engar hrukkur verði á þeim og festa þá síðan með trjeklofum (*Klemmer*), en hvorki hnýta eða næla þá saman með prjónum því við það bæði, aflagast þeir og geta rifnað. Það er ekkert að því þó þvottarnir frjósi, heldur jafnvel betra, því af því verða þeir hvítari. Þegar þvottarnir eru orðnir þurrir og búið er að taka þá ofan, skal ýra dálitlu af köldu vatni á hvert ljerept út af fyrir sig; teygja úr því svo það verði sem sljettast og brjóta það laglega saman svo það haldi sem bezt sínu lagi; er bezt að gjöra þetta kveldinu áður en á að kefla þvottana, og verða þeir við það miklu ásjálegri, og sljettari en ella, það sem hefur verið keflað, skal ekki þegar í stað leggja niður til geymslu, heldur breiða það í sundur, því annars er hætt við að komi í það blettir, þar eð optast nær er raki í því eptir sljettunina.

Á seinni tímum er það farið að tíðkast að þvo úr öskusalti (*Soda*), einkum hin smágjörvari ljerept. það sem á að þvo, er þá fyrst látið í stórt ílát og hellt á það köldu vatni, snúið við endur og sinnum og ýmist dregið upp úr eða dýft ofan í. þegar þvottarnir hafa legið þannig 3 eða 4 tíma, þá er vatninu hellt af þeim og öðru hellt á þá aptur. þegar þetta hefur verið gjört þrisvar sinnum, skal taka þvottana upp úr ílátinu, en hella aptur í það volgu vatni, og láta saman við það öskusaltið; má ætla af því til 2 pd. á 20 stykki af ljereptum, eptir því hve hrein eða óhrein þau eru. Ofan í þessa öskusaltslút skal leggja þvottana og láta þá liggja í henni 7 til 8 tíma, en iðuglega skal snúa þeim við, og núa alla óhreina bletti eins og venja er til, þá þvegið er. Að þessum tíma liðnum skal taka þvottana upp úr og skola þá í köldu vatni. Sje þá eitthvað af þvottunum móleitt eða með blettum, skal þegar í stað taka það frá og sjóða hjer um bil ½ tíma í nokkru af öskusaltslútinni, sem þvegið var úr og síðan skola það í köldu vatni. Á sumum stöðum er svo ástatt, að ekki er hægt að fá vel hreint vatn; en úr því má nokkuð bæta með því að láta dálítið af álúni saman við vatnið og sjóða það svo þangað til álúnið er runnið; láta það síðan standa 1 tíma og sía það svo gegnum klæði.

Hvað því við víkur að boltadraga, þá má segja um það, að iðnin eykur alla mennt. það sem einkum er við það að athuga og gæta, er það, að boltarnir sjeu ekki ofheitir: ekki eldrauðir, einkum ef boltajárnið er þurnt, því þá getur línið eða ljereptið, sem á að sljetta, sviðnað eða jafnvel brunnið. það segir sig sjálft, að það er minni vandi að sljetta stórgert ljerept en smágert, þess vegna er bezt að byrja fyrst á einhverju stórgerðu, sem menn kæra sig minna um þó illa takist. Mestur vandi er að sljetta silkisaum (*Broderi*) eða það sem er með upphleyptum rósum. þess konar skal ætíð boltadraga úthverfumegin og láta vera mjúkt undir á borðinu eða fjölinni, sem sljettað er á; hafa menn vanalega til þess eða í undirlagið hvítan vaðmáls stúf svo stóran, að brjóta megi að minnsta kosti tvisvar sinnum saman. Dúkinn eða vaðmál þetta, sem haft er undir, skal vandlega geyma og ekki hafa til annars en að sljetta á honum svo hann ekki velkist eða verði óhreinn. Sumir hafa fjöl, sem saumað er utan um vaðmál; þarf þá eins að gæta því, að ekki komi ryk á hana á milli þess þá sljettað er á henni. Boltinn má ekki skrölta innan um járnið, heldur verður hann að falla vel að járninu og sömuleiðis hurðin svo að hverki gneistar eða aska falli á línið. því stærra sem járnið er, þess sljettara verður ljereptið. Hverju járni þurfa að fylgja 2 boltar og skal þess vandlega gætt í hvert sinn, sem skipt er um þá, að ekki fari aska utan á járnið.

Hvítir viðarullar sokkar

(*Bomuldsströmper*).

Hvíta viðarullar sokka og annað þess konar

skal fyrst þvo úr tvennum vötnum úthverfu megin, og úr þriðja vatninu rjetthverfu megin, en snúa skal þeim við aptur áður en þeir eru þvegnir úr kalda vatninu og blámaðir.

Mislit ljerept og viðarullar fatnaður (*Bomuldstöier*).

Af því menn ekki geta átt það víst, að mislit ljerept og annað þess konar láti ekki lit, ef þvegið er úr sápu, þá skal taka 12 potta vatns á hvert pund, af því sem þvo skal og láta saman við það 4 potta af hveiti úrsigti (*Hvedeklid*); hræra það vel saman við vatnið og setja yfir eld. Þegar það er orðið svo heitt, að menn varla þola að hafa hendurnar niðri í því, þá skal láta þvottana ofan í og snúa þeim við nokkrum sinnum, má þá og vinda eins og venja er til, og þvo þá svo seinast úr köldu vatni.

Hvítur ullarfatnaður.

Til þess að ullarföt þófni ekki í þvottinum, skal forðast að bera mikla sápu í þau og ekki má heldur leggja þau í bleyti áður en þau eru þvegin. Hvítastir verða þvottarnir, þegar þvegið er úr hvítri stangasápu og öskusalti. Sápa þessi er látin í stamp, og hellt á hana sjóðandi vatni, hrærð svo í sundur með hrísvendi og þvottarnir síðan látnir ofan í á meðan vatnið er enn svo heitt, að hafa megi að eins hendurnar niðri í því. Úr tvennum þessum vötnum skal þvo og núa fötin vel svo öll óhreinindi fari úr þeim; skola þau síðan úr heitu vatni, sem engin sápa er saman við, og láta þau liggja nokkuð niðri í því svo sápan dragist sem bezt úr þeim. Þegar þessu vatni hefur verið hellt í burtu, skal enn þá hella

á þau heitu vatni og þvo þau úr því í seinasta sinni. Ullarfatnað má aldrei þvo úr köldu vatni, því af því þófnar hann.

Að sterkja lín.

Það er ekki hægt að skýra greinilega frá því hvernig sterkja (*stive*) skuli lín, því um það má segja, að hver slær með sínu lagi, bæði hvað lögunina og annað snertir. Þegar hálsskyrtur, hálskraga og annað þess háttar skal sterkja, má gjöra það á tvennan hátt, annaðhvort með heitri eða kaldri línsterkju (*Stivelse*). Þegar köld línsterkja er höfð, þá er aðferðin þessi: Á 2 hálskraga og língeira (*Flipper*) skal taka 1 teskeið af línsterkju og hræra hana sundur í bolla eða spilkomu í svo miklu af köldu vatni, að kragarnir geti blotnað í því; síðan skal sía hana gegnum ljerept, sem hvorki má vera of þjett nje of gisið; bleyta svo kragana í henni; strjúka þá og kreista, og hengja síðan út til þerris; en þó skal þess gætt, að þeir þorni ei nema til hálfs, því annars er hætt við því að línsterkjan rjúki úr þeim. Því næst skal brjóta þá saman og klappa þá dálítið á milli lófanna; breiða þá síðan svo sljett sem verður á borðið og sljetta með svo heitum bolta, að sjóði á járninu, þegar blautum fingurgóminum er drepið á það. Hin önnur aðferð er sú: að þegar búið er að hræra línsterkjuna í sundur í köldu vatni og sía hana, þá er henni hellt í gleraðan leirpott og honum brugðið yfir eld. Allt af skal hræra í pottinum meðan er að hitna, en þegar í stað taka hann ofan þegar sjóða tekur og hella úr honum í spilkomu; er svo krögunum dýft ofan í og að öllu leyti að farið eins og áður er sagt um hina aðferðina. Ekki virðist svo áríðandi að sjóða

línsterkjuna, nema þegar sterkja á gisin lín, t. a. m. línhúfur (*Kapper*), línræmur (*Strimler*) og annað þess konar.

Litaður ullarfatnaður.

Á hárauð, brún og græn föt er bezt hveiti úrsigti, sem soðið er í vatni, síað í gegnum ljerept, svo blandað með „drank [1]“; úr þessu eru fötin þvegin en eigi mjög heitu; síðan eru þau þvegin úr köldu vatni, og til að fá á þau gljáa, er gummi-tragant uppleyst í volgu vatni; gegnum það eru fötin dregin, og þegar þau eru nærri þurr, eru þau sljettuð með ekki mjög heitum bolta.

Karmosinrautt er þvegið í stanga-sápu og vatni, og þegar búið er að þvo það úr köldu vatni, er gljáinn settur á það, og það meðhöndlað eins og segir hjer næst á undan.

Blátt klæði er bezt að þvo úr lút af einirberja kvistum, en sía þarf lútina þá soðin er, áður úr henni er þvegið. Síðan þá búið er að þvo klæðið úr henni, er það þvegið úr köldu vatni, unz vatnið tekur engum litaskiptum; síðan er það meðhöndlað eins og hitt hjer að framan. Svart klæði er fyrst þvegið úr volgu sápuvatni, og svo úr einirberjalút.

Ullar og kasimírsvesti.

Hálft pund af hvítri góðri sápu er skorið smátt til þriggja potta af vatni, þetta er sett á eld og hrært í; þegar sýður er það tekið ofan, og 4 lóð af vel sköfnum pípuleir hrærð saman við. Sjeu vestin hvít, eru líka látnir 2 dropar af uppleystu indigói í vitriololíu; í tveim þessum vötnum eru vest-

[1]) Drank er sama og dreggjar, sem koma undan helzt við brennivínsgjörð.

in þvegin, skoluð nokkrum sinnum í köldu vatni og þerruð í hreinu ljerepti; síðan eru þau sljett með bolta; en breiða verður undir fínt ljerept, svo járnið eigi komi við vestin; sjeu vestin vatteruð, verður að taka vattið burt áður þau eru bleytt.

Karlmannsföt.

Frakkar, kjólar og buxur er þvegið úr sömu sápu og nefnd er hjer að framan, með þunnri lút af beikiösku. Sjeu fötin ljós er lútin eigi höfð, en í þess stað er hveiti úrsigti í poka látið í vatnið. Síðan eru þau skoluð úr mjög heitu vatni og hengd upp svo vatnið geti runnið úr þeim, því ekki má vinda þau. Sjeu það buxur, sem á að þvo, skal þurrka þær til hálfs, svo bursta með stinnum bursta; síðan eru þær kefldar og sljettaðar með vel heitum bolta úthverfar. Frakkar og kjólar eru líka burstaðir eptir lónni og teygðir vel, svo þeir geti haldi laginu; þá má ekki kefla.

Franskir merinos, paramattas og saxonyskjólar eru þvegnir í sömu sápu og nefnd er hjer að framan, síðan er hveiti úrsigti látið í poka og soðið í vatninu; sápuvatnið er vel hrært með hríslu, og þarf að vera svo heitt sem unnt er. Í 2 eða 3 vötnum eru kjólarnir þvegnir; þá má ekki vinda, en kreysta lauslega mesta vatnið úr þeim. Svo eru þeir látnir liggja hálfan tíma í hreinu köldu vatni, unz sápuvatnið er úr dregið. Síðan eru þeir hengdir á stag úthverfir, og þannig sljettaðir mjög hægt með heitum bolta.

Að taka úr bletti.

Blek - og ryðblettir á líni,

Bletturinn er vættur með vatni og haldið yfir glóðarkeri með glóðum í. Síðan dýfir maður fingri í saltsýru og nýr blettina með. Sjeu blettirnir nýkomnir á, þarf ekki að halda þeim yfir glóð, meðan þeir eru núnir með saltsýrunni þegar blettirnir eru horfnir eru þeir þvegnir úr sápuvatni, því annars æti sýran gat á. Líka má ná blettunum af með vínediki, sje það gjört samstundis, að þvo blettinn úr því, og hann látinn liggja í um stund: síðan er hann þveginn úr sápuvatni.

Rauðavínsblettir á borðdúkum.

Nýmjólk er hituð yfir eldi, en má ekki sjóða; henni er hellt yfir blettinn og hann látinn liggja með því í tvo sólarhringa; þá er kveikt á brennisteini. og blettinum haldið yfir gufunni; síðan eru þeir látnir liggja í volgu vatni, svo þvegnir vel og þurrkaðir. Sjeu blettirnir gamlir, er óvíst að þeir gangi úr fyrir þetta í fyrsta sinn; þá þarf að ítreka þessa aðferð öðru sinni.

Kaffiblettir

hverfa þegar þeir eru látnir liggja í volgri mjólk og svo í volgu vatni, sem þeir eru vel þvegnir úr.

Tjara, bik og sverta á líni

tekst í burtu með því að bera terpentinolíu á blettina og þvo þá vel úr blautri sápu og volgu vatni. Fari blettirnir ekki þá þetta hefur verið gjört einu sinni, þá þarf að ítreka það. Ter-

pentinlyktina má taka burt með því að þvo blettina úr brennivíni og brunnvatni.

Tjöru, lýsis og olíublettir á silki eða ullarvefnaði.

Maður nýr vel blettina með hráu eggjablómi og þvær þá svo úr volgu vatni.

Fitublettir á silki, klæði og ullarvefnaði.

Eitt lóð af álúni og tvö lóð af línsterkju er steytt vel saman og svo fínt sem unnt er; þetta er látið yfir eld í hreinan leirpott, og látið verða brúnt; svo er látið lítið af vatni í og búið til eins og deig, sem borið er á blettina; er þeim svo haldið yfir glóðarkeri, sem glóð er í, og þeir teygðir svo vel í sundur sem hægt er; þegar blettirnir eru þurrir, er deigið núið af, og munu þá blettirnir horfnir.

Fitublettir á flöjeli.

Maður heitir dálítið af sandi á pönnu; þegar hann er orðinn heitur er hann látinn í fína ljereptsríu, og með henni núnir blettirnir.

Alls konar blettir á flöjeli.

Maður hellir dálitlu af terpentinu-spiritus á hreina ljereptsríu, og nýr með henni blettina eptir lónni unz þeir hverfa.

Að búa til línsterkju (*Stivelse*).

Óskemmdar kartöplur eru teknar og þvegnar vel, að því búnu er tekin vandlega af himnan, síðan rifnar niður á rifjárni, og hrært sundur í nokkru af köldu vatni, og áður en það setzt á botninn skal hella því á hársáld í vel hreint flát, og að því búnu láta það standa, unz vatnið er tært orðið, hella svo með hægð vatninu frá hveitinu sem er á botninum, hræra síðan hveitið að nýju sundur í hreinu köldu vatni, og sía aptur áður en það setzt, í gegnum ljerept sem væri dálítið þjettara en hársáldið, láta það síðan standa og setjast þar til vatnið er orðið tært, og hella svo af vatninu; virðist það ekki vera orðið vel fínt, þá að ítreka upp á sama hátt í þriðja sinni, því það þarf að verða svo fínt sem dupt; að því búnu er það þurrkað á grunnum diskum við ofn eða sólarhita, vatnið sem af er hellt í hvert sinn, má brúka til að þvo úr, því það er næstum eins gott og sápuvatn.

Að bleikja lín.

Ljerept það sem farið er að gulna og grána og maður vill fá hvítt aptur, er bezt að bleikja á vorin. Til þess er tekið volgt vatn, blandað með rúgmjöli, sem látið er í stamp eða balla, þar niðrí eru ljereptin látin; liggja frá 8 til 12 tíma, að þeim tíma liðnum þarf að leggja hreinan hlemm ofan á ljereptið, til að halda því niðri, vegna þess að kemur í það ólga og vill fljóta upp, síðan er það látið liggja í 36 klukku tíma, svo tekið upp úr, barið með vel sljettri spítu, skolað vel úr því í hreinu köldu vatni, síðan breitt á hreint gras, svo það geti þornað; að því búnu

er það lagt ofan í stamp, og hellt yfir volgu vatni, blönduðu með dálitlu af pottösku ellegar sóda, ásamt nokkru af vatni sem áður hefur verið hrærð út í blautasápa. Strax og þetta er orðið kalt, hellir maður leiginum frá og velgir hann aptur, hellist hann þá yfir að nýju, þvættir síðan ljereptinu með fótunum niðrí stampinum, og ítrekar þetta nokkrum sinnum í 4 eða 5 tíma, að því búnu er það látið liggja í 3 tíma, svo er það tekið upp úr og breitt á gras, jafnótt og þornar er það vökvað með köldu vatni úr garðkönnu, svo er það látið liggja annanhvorn dag á grasi, en hinn daginn er það þvætt í fyrrnefndum pottöskulegi, og og ítrekast þetta í 4 eða 5 vikur, sje nú ljereptið ekki nógu hvítt, er það lagt í lögum ofan í stamp, og hellt milli hvers lags súrmjólk eða áum, blönduðu með þriðjung af vatni, og hvort lag er stappað niður með fótunum, þar til fullur er orðinn stampurinn, svo er lagður hlemmur með gegnum boruðum götum ofan á, látið síðan liggja í 5 eða 6 daga, þar eptir er skolað vel úr því í köldu vatni, þvegið síðan úr volgu sápuvatni, breitt á gras og látið dálítið þorna, þvegið síðan í köldu vatni, þurrkað svo á snúru, og að síðustu bleitt í vatni, sem línsterkja og dálítið af blásteini er komið saman við, svo nærri fullþurrkað, og að síðustu boltadregið eða keflað.

Að bleikja ull eða ullarvefnað.

Til þess að þvætta í ullarvefnað eða prjónles, er tekið vatn og helmingur af þvagi, þar í látið dálítið af álúni ásamt brenndum vínsteini, jafnt af hvoru, og sjóða það til samans, þangað til vel er runnið eða í þess stað sóda, þvætta svo ullarvefnaðinn upp úr þessu og mun vel ganga

úr, síðan er það látið út á gras og liggja í 5 eða 6 vikur um *Jónsmessu* leitið, opt snúið við, líka vökvað ef þurrkar ganga.

Gljásorta til að fægja með skó eða stígvjel (*Blanksværte*).

Fyrst tekur maður ½ pd af velbrenndum og smásteyttum kinda eða stórgripabeinum[1] og blandar samanvið ½ pd af púðursykri, svo eru látin 4 lóð af vitriololíu og 4 lóð af bómolíu og hrærð saman við hvorttveggja undir eins; sýður þetta þá af sjálfu sjer, og á meðan suðan viðhelzt á að hræra vel í því. Því næst hellir maður ½ pott af brennuvíni saman við, hrærir svo í að nýju þar til allt er orðið jafnþunnt. Seinast er látinn 1½ pottur af öli, er einnig skal sameinast hinu. Síðan er þetta látið í flöskur og látið standa sólarhring áður en það er brúkað. Þegar brúka skal þessa sortu er hún borin á með bursta en hrist vel upp áður, síðan burstar maður þangað til að vel gljáir. Þessi sorta er einungis brúkuð á gljástígvjel, eður þau stígvjel þar sem holdrosan á skinninu snýr út á, einnig er hún góð á skinn sem vanalega er brúkað í kvennskó.

Fitusorta á vatnsleður.

Þar er ekki neitt ákveðið um vigt eða mæli, heldur er það eptir hvers vild, að blanda saman við hestafeiti, nokkuru af kinroki, svo það verði vel svart; líka er önnur aðfreð að bræða saman tolg og lýsi og láta kinrok saman við, samt er bezt að hafa ekki of mikið af tólginni, því sortan verður þá of hörð og gengur síður inn í skinnið.

[1]) Sem fást á lífsölubúðum.

Blek til að merkja með lín.

Maður uppleysir 1 lóð af vítissteini í 4 lóðum af regnvatni, og lætur þar í smátt og smátt, en hrærir allt af í á meðan 1 lóð af Gummi arabikum sem er uppleyst í 1 lóði af regnvatni og þar sett saman við dálítið af svörtum lit (*Chinesisk Tusch*). Þeir blettir á líninu sem merkjast eiga, verða að sterkjast vel á undan með línsterkju og sljetta á eptir með bolta. Úr þessu bleki eru stafirnir skrifaðir með penna, síðan þurrkað, og fer þetta ekki úr, hvorki við þvott nje brúkun á líninu.



